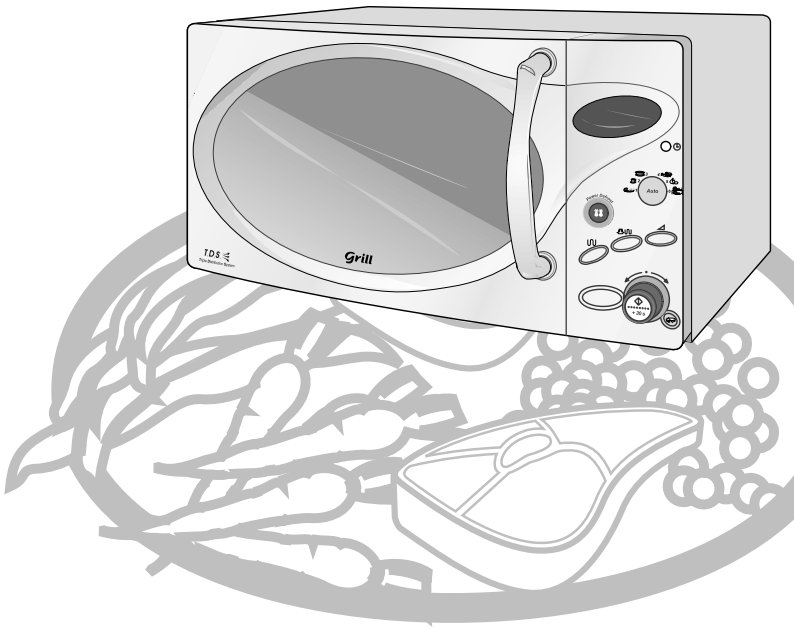
SAMSUNG

MAGNETRONOVEN

Gebruiksaanwijzing met handige kooktips

CE2977N / CE2977NT



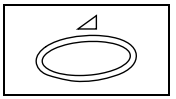
Korte aanwijzingen voor direct gebruik 2
Plaats van de onderdelen 2
Bedieningspaneel 3
Accessoires 3
Over deze gebruiksaanwijzing 4
Veiligheidsinformatie 4
Installatie 5
Klok gelijkzetten 6
De werking van uw combi magnetron 6
Controleer of uw combi magnetron goed werkt 7
Bij twijfel of problemen 7
Koken en opwarmen 8
Vermogensstanden 8
Stoppen met verhitten 8
Bereidingstijd verlengen 9
Automatisch opwarmen/koken 9
Instellingen voor automatisch opwarmen/koken 9
Twee gerechten tegelijk bereiden 10
Automatisch ontdooien 10
Instellingen voor automatisch ontdooien 11
Het bruineerbord (CE2977NT) 11
Instellingen voor het bruineerbord (CE2977NT) 12
Grill-element in de juiste stand zetten 13
De juiste hulpmiddelen kiezen 13
Grillen 13
Magnetron en grill tegelijk gebruiken 14
Toetspiepjes uitschakelen 14
Veiligheidsvergrendeling 14
Geheugenfunctie 15
Draaiplateau uitzetten 15
Geschikt kookgerei 16
Bereidingstips 17
Magnetronoven schoonmaken 23
Magnetronoven opbergen en repareren 24
Technische gegevens 24

Code No.: DE68-01766A

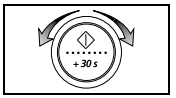
NL

Korte aanwijzingen voor direct gebruik

Bereiden



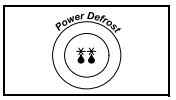
1. Plaats het gerecht in de magnetron.
Kies het gewenste vermogen door de ◿ toets een of meer keren in te drukken.



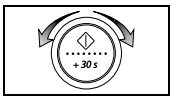
2. Stel met de **draaiknop** de gewenste bereidingstijd in.

3. Druk op de ◇ toets.
De magnetron begint te werken. Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen.

Ontdooien



1. Plaats het bevroren gerecht in de magnetron.
Kies met de **Power Defrost**(⁂) toets het soort gerecht dat u wilt ontdooien door deze toets een of meer keren in te drukken.



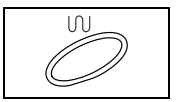
2. Stel met de **draaiknop** het gewenste gewicht in. Het maximum is 2000 gram.

3. Druk op de ◇ toets.

Ingestelde tijd veranderen

Laat het gerecht in de magnetron staan.
Druk voor iedere 30 seconden extra bereidingstijd een of meer keren op de toets **+30s**.

Grillen

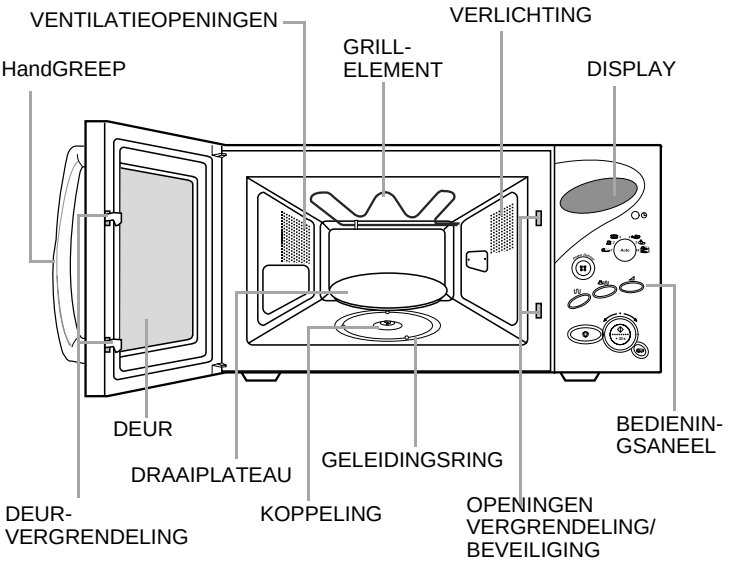


1. Druk op de ⎍ toets.

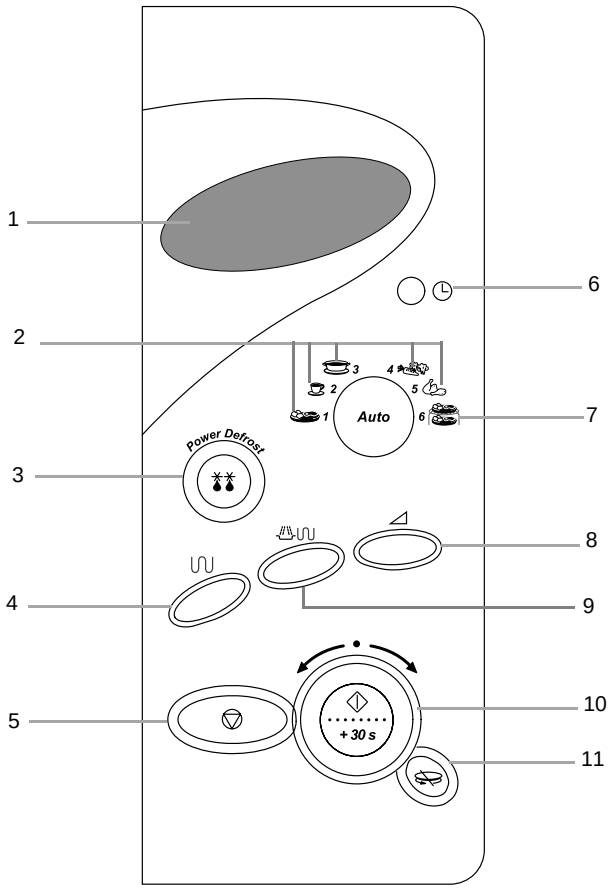
2. Stel met de **draaiknop** de gewenste grilltijd in.

3. Druk op de ◇ toets.

Plaats van de onderdelen



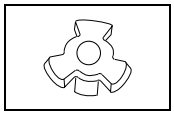
Bedieningspaneel



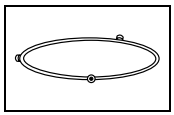
1. DISPLAY
2. AUTOMATISCH OPWARMEN/ KOKEN
3. TOETS VOOR AUTOMATISCH ONTDOOIEN
4. GRILL
5. STOP/ANNULEREN
6. INSTELTOETS TIJD
7. TOETS VOOR HET BEREIDEN VAN TWEE GERECHTEN
8. MAGNETRON/ VERMOGENS-STANDEN
9. COMBINATIE-STANDEN
10. STARTTOETS/ DRAAIKNOP (bereidingstijd, gewicht en type gerecht)
11. DRAAIPLATEAU AAN/UIT

Accessoires

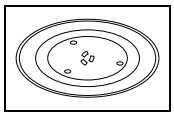
Afhankelijk van het type magnetron heeft u een aantal accessoires ontvangen die u op verschillende manieren kunt gebruiken.



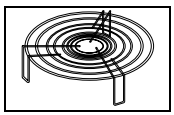
1. Koppeling, deze zit al op de aandrijfas van de magnetron.
Doel: De koppeling drijft het draaiplateau aan.



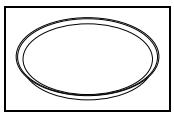
2. Geleidingsring, deze plaatst u in het midden van de magnetron.
Doel: Het draaiplateau rust op de geleidingsring.



3. Daaiplateau, dit plaatst u op de geleidingsring. Het midden van het draaiplateau past precies op de koppeling.
Doel: Het draaiplateau is het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het er gemakkelijk uithalen om het schoon te maken.



4. Rooster, dit plaatst u op het draaiplateau.
Doel: U kunt het rooster zowel bij grillen als bij gecombineerd gebruik van magnetron en grill toepassen.



5. Bruineerbord (alleen model CE2977NT), zie pagina 11.
Doel: Het bruineerbord wordt gebruikt om gerechten die in de magnetron of in combinatie met de grillstand worden bereid, beter te laten bruinen. Pizza's behouden hiermee bijvoorbeeld hun knapperige bodem.

☛ Gebruik de magnetron NIET zonder geleidingsring en draaiplateau.

NL

Over deze gebruiksaanwijzing

U heeft zojuist een nieuwe SAMSUNG magnetron aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat allerlei belangrijke informatie over het koken met uw magnetron:

- ***Veiligheidsinformatie***
- ***Geschikte accessoires en serviesgoed***
- ***Handige kooktips***

In de flaptekst vindt u handige korte aanwijzingen voor direct gebruik, waarin de vier belangrijkste functies worden uitgelegd:

- ***Opwarmen***
- ***Ontdooien***
- ***Grillen***
- ***Ingestelde tijd veranderen***

Aan het begin van deze gebruiksaanwijzing vindt u een overzicht van de onderdelen van de magnetron en, nog belangrijker, van het bedieningspaneel. In dit overzicht ziet u direct de functies van de verschillende toesten van de magnetron.

In de stap-voor-stap uitleg worden de volgende vier symbolen gebruikt:

Belangrijk **Opmerking** **Voorzichtig** **Draaien**

VOORZORGSMAATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN TE VOORKOMEN

Wanneer de volgende veiligheidsvoorschriften niet in acht worden genomen, kunnen personen en voorwerpen worden blootgesteld aan schadelijke microgolven.

1. Probeer beslist niet om de magnetron te laten werken zonder dat de deur is gesloten. Zorg dat de veiligheidssluitingen intact blijven en houd sluitingen en openingen vrij van verontreinigingen en vreemde voorwerpen.
2. Zorg dat er geen voorwerpen tussen de deur van de magnetron kunnen komen en houd de sluitingsoppervlakken vrij van verontreinigingen, voedselresten en achtergebleven schoonmaakmiddel. Gebruik hiervoor een vochtige doek en droog na met een zachte, droge doek.
3. Gebruik de magnetron niet als hij is beschadigd en laat hem repareren door een door de fabrikant opgeleide magnetrontechnicus. Het is vooral belangrijk dat de deur van de magnetron goed sluit en dat de volgende onderdelen onbeschadigd zijn:
   (1) Deur, sluitingen en sluitoppervlakken
   (2) Scharnieren (los of defect)
   (3) Netsnoer
4. De oven mag uitsluitend worden afgeregeld of gerepareerd door een deskundige magnetrontechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Veiligheidsinformatie

Précautions d'emploI. Lisez attentivement ce manuel et conservez-le précieusement pour vous y reporter ultérieurement.

Let bij het bereiden van voedsel of drank in de combi magnetron op het volgende:

1. **DOE GEEN** metalen voorwerpen of materialen in de combi magnetron, zoals:
   • Metaalhoudende verpakkingsmaterialen of bakvormen
   • Borden of schalen met metaalhoudende sierranden
   • Metalen vleespennen, vorken, etc.
   Reden: Er kunnen elektrische ontladingen en vonken optreden die de combi magnetron kunnen beschadigen.
2. **WARM** het volgende **NIET OP** in de combi magnetron:
   • Gesloten, luchtdichte of vacuüm verpakkingen, flessen of potten
   Voorbeeld: Afgesloten potjes babyvoedsel
   • Luchtdicht voedsel. Voorbeeld: Eieren, noten in de schil, tomaten
   Reden: Door de toenemende druk binnenin spat dit voedsel uit elkaar.
   Tip: Verwijder doppen van flessen en potjes, en prik schillen en zakjes etc. door.
3. Laat de magnetron **NIET WERKEN** als hij leeg is.
   Reden: De binnenwand kan beschadigd raken.
   Tip: Zet een glas water in de combi magnetron wanneer u hem niet gebruikt. Als de magnetron per ongeluk wordt aangezet, absorbeert het water de microgolven.
4. De ventilatieopeningen in de achterwand **NIET BEDEKKEN** met papier of ander materiaal.
   Reden: Dit materiaal kan in brand vliegen door de hete lucht uit de combi magnetron.
5. Gebruik **ALTIJD** ovenwanten als u iets uit de combi magnetron haalt.
   Reden: Sommige schalen e.d. nemen zelf microgolven op. Verder gaat een gedeelte van de warmte uit het voedsel naar de schaal of het bord, die dus altijd heet worden.
6. **RAAK NOOIT** een verwarmingselement of de binnenwand van de combi magnetron aan.
   Reden: Het grill-element en de binnenwanden blijven ook nadat de combi magnetron is uitgeschakeld geruime tijd zo heet dat u zich er hevig aan kunt branden, ook al zien ze er koel uit. Voorkom dat brandbaar materiaal in aanraking komt met het inwendige van de magnetron. Wacht tot de magnetron is afgekoeld.
7. Zo verkleint u het risico op brand in het inwendige van de combi magnetron:
   • Doe nooit brandbare materialen in de combi magnetron, ook niet als hij uit staat
   • Verwijder sluitingen van papieren of plastic zakjes
   • Gebruik uw combi magnetron niet voor het drogen van kranten e.d.
   • Als u rook ziet, moet u de deur van de combi magnetron dicht laten en het toestel uitzetten en zo mogelijk loskoppelen van het lichtnet, bijvoorbeeld door de stekker uit het stopcontact te halen
8. Wees bijzonder voorzichtig met het opwarmen van vloeistoffen en babyvoedsel.
   • **LAAT** deze **ALTIJD** minstens 20 seconden staan nadat de combi magnetron is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.
   • Roer zo nodig tussendoor af en toe. Roer ALTIJD na het opwarmen
   • Wees na het opwarmen voorzichtig met de verpakking, fles e.d. Als deze te heet is geworden, kunt u zichzelf branden.

Veiligheidsinformatie (vervolg)

- Het is mogelijk dat voedsel of vloeistoffen buiten de combi magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten.
- Om te voorkomen dat vloeistoffen na afloop van het opwarmen aan de kook raken, met het risico op verbranding, moet u een plastic of glazen lepeltje of stokje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het opwarmen voorzichtig omroeren.

  Reden: Tijdens het opwarmen van vloeistoffen kan het kookpunt tijdelijk wat hoger liggen. Hierdoor is het mogelijk dat de vloeistof plotseling aan de kook raakt en naar buiten spat wannneer u deze uit de magnetron haalt. U kunt zichzelf dan branden.
- Volg bij verbranding eerst deze EERSTE HULP instructies:
  * Houd het verbrande lichaamsdeel minstens 10 minuten onder koud stromend water. Zet de kraan niet zo hard dat het water spettert.
  * Dek de wond af met schoon, droog verband.
  * Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
- Om overkoken te voorkomen moet u flessen e.d. **NOOIT** tot de rand vullen. Gebruik bij voorkeur potjes e.d. die van boven wijder zijn dan van onderen. Flessen met een smalle hals kunnen bovendien uit elkaar springen als ze oververhit raken.
- Controleer **ALTIJD** de temperatuur van babyvoedsel of melk voordat u het de baby geeft.
- Warm een babyfles **NIET** op met de speen of dop erop, omdat de fles anders uit elkaar kan springen.

9. Zorg dat u het netsnoer niet beschadigt.
- Houd de kabel en de stekker uit de buurt van water en warmtebronnen.
- Gebruik dit toestel niet wanneer het netsnoer of de stekker beschadigd is.

10. Houd altijd een armlengte afstand wanneer u de deur van de magnetron opent.

Reden: Er kan hete lucht of stoom uit de magnetron komen, waaraan u zich kunt branden.

11. Houd de binnenkant van de combi magnetron schoon.

Reden: Stukjes voedsel of vet die aan de binnenwanden van de magnetron kleven kunnen de lak beschadigen en ervoor zorgen dat de combi magnetron minder efficiënt werkt.

12. Soms hoort u klikgeluiden wanneer de combi magnetron in bedrijf is (vooral tijdens ontdooien).

Reden: Dit geluid is normaal wanneer de magnetron op een ander vermogen overschakelt.

13. Als de combi magnetron wordt gebruikt terwijl hij leeg is, wordt hij voor de veiligheid automatisch uitgeschakeld. Wanneer dit is gebeurd, kunt u de magnetron na 30 minuten weer normaal gebruiken.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Kijk tijdens het bereiden van voedsel regelmatig in de combi magnetron. Dit is vooral belangrijk wanneer het voedsel in plastic, papier of ander brandbaar materiaal zit.

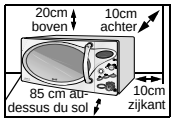
BELANGRIJK

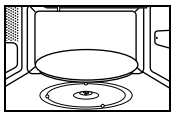
Laat kleine kinderen NOOIT de combi magnetron gebruiken of ermee spelen. Ook mogen kleine kinderen niet zonder toezicht in de buurt van de magnetron komen, zelfs niet wanneer deze uit staat. Speelgoed en andere voor kindere aantrekkelijke dingen mogen niet te dicht bij de magnetron worden bewaard of verstopt.

Installatie

NL

Plaats de combi magnetron op een vlakke ondergrond die stevig genoeg is om het gewicht van de combi magnetron te kunnen dragen.





1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation. Cet appareil doit être installé à une hauteur d'au moins 85 cm au-dessus du sol.

2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de combi magnetron.
Installeer de geleidingsring en het draaiplateau.
Probeer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.

3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche secteur.

❇ Blokkeer **nooit** de ventilatie-openingen omdat de combi magnetron anders oververhit kan raken. Het toestel wordt in dat geval automatisch uitgeschakeld en kan pas weer worden gebruikt wanneer het voldoende is afgekoeld.

❇ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz avec mise à la terre. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, contactez votre revendeur ou le service-après vente SAMSUNG le plus proche.

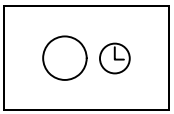
❇ Installeer de combi magnetron **niet** in een hete en/of vochtige omgeving, bijvoorbeeld naast een radiator of een andere oven. Houd u aan de elektrische aansluitwaarden van de combi magnetron en eventuele verlengsnoeren moeten aan dezelfe eisen voldoen als het meegeleverde netsnoer. Reinig voordat u de combi magnetron in gebruik neemt eerst het inwendige van de magnetron en de sluitoppervlakken van deur en magnetron met een vochtige doek.

Klok gelijkzetten

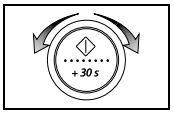
Uw combi magnetron heeft een ingebouwde klok. De weergave kan worden ingesteld op 12-uurs of 24-uurs aanduiding. U moet de klok gelijkzetten:

- ***Wanneer de combi magnetron in gebruik wordt genomen***
- ***Na stroomuitval***

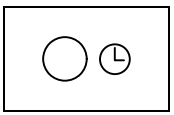
✉ Vergeet niet om aan het begin en einde van de zomertijd de klok gelijk te zetten.



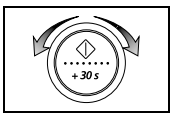
1. **Voor tijdweergave in ...** **Drukt u de ◷ toets...**
24-uurs aanduiding Eenmaal in
12-uurs aanduiding Tweemaal in



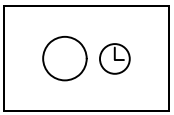
2. Draai aan de **draaiknop** om de uren in te stellen.



3. Druk op de ◷ toets.



4. Draai aan de **draaiknop** om de minuten in te stellen.



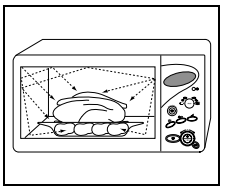
5. Druk op de ◷ toets.
De tijd wordt weergegeven wanneer u de magnetron niet gebruikt.

De werking van uw combi magnetron

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie wordt door deze golven zo overgebracht dat het voedsel wordt verwarmd zonder dat het van vorm of kleur verandert. U kunt voedsel en dranken met uw combi magnetron:

- ***Ontdooien***
- ***Opwarmen***
- ***Koken***

Zo werkt uw magnetron



1. De magnetron produceert microgolven die door de beweging van het draaiplateau gelijkmatig op het voedsel kunnen inwerken.

2. Het voedsel neemt de microgolven op. De golven dringen ongeveer 2,5 centimeter in het voedsel door. De warmte verspreidt zich vanzelf verder door het voedsel.

3. De bereidingstijd hangt af van de gebruikte schaal, bord, etc. en van de eigenschappen van het voedsel:
- Hoeveelheid en dichtheid
- Vochtgehalte
- Begintemperatuur (ingevroren, gekoeld, kamertemperatuur)

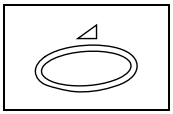
☛ Aangezien dieper gelegen gedeelten van het voedsel alleen door het verspreiden van de warmte gaar worden, gaat het garen door nadat het voedsel uit de magnetron is gehaald (“nagaren”). Laat uw gerechten dan ook enige tijd staan, zoals aangegeven in recepten en in dit boekje, zodat:

- Het voedsel tot in het midden gelijkmatig gaar wordt
- Het voedsel door en door dezelfde temperatuur heeft

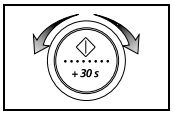
Controleer of uw combi magnetron goed werkt

Hieronder vindt u een eenvoudige manier om te kijken of uw magnetron goed werkt.

Open de magnetron door aan de handgreep rechts op de deur te trekken. Zet een glas water op het draaiplateau. Doe de deur weer dicht.



1. Druk op de ◿ toets.



2. Stel met de draaiknop de tijd in op 4-5 minuten.

3. Druk op de ⏀ toets.
De magnetron verwarmt het water gedurende 4-5 minuten.
Het water hoort nu te koken.

✉ De combi magnetron moet op een geschikt stopcontact worden aangesloten. Het draaiplateau moet op zijn plaats zitten. Als u niet de hoogste vermogensstand gebruikt, duurt het langer voor het water kookt.

Bij twijfel of problemen

Probeer bij onderstaande problemen de bijbehorende oplossingen.

NL

- Dit is normaal:
  - Condensvocht in de magnetron
  - Luchtstromingen rond de deur en de kast
  - Licht weerkaatst rond de deur en de kast
  - Stoom ontsnapt rond de deur of uit de ventilatieopeningen

- De magnetron start niet nadat u de toets ⏀ hebt gedrukt.
  - Is de deur goed gesloten?

- Het voedsel blijft koud
  - Hebt u de bereidingstijd goed ingesteld en/of op de toets ⏀ gedrukt?
  - Is de deur goed gesloten?
  - Hebt u kortsluiting gehad waardoor in de meterkast een stop is doorgeslagen of een automatische stop is geactiveerd?

- Het gerecht heeft te lang gekookt of het is nog niet gaar
  - Hebt u de juiste bereidingstijd voor dit soort voedsel ingesteld?
  - Hebt u het juiste vermogen gekozen?

- In de magnetron hoort en ziet u vonken en elektrische ontladingen
  - Staat er een bord of schaal met metalen sierranden in de magnetron?
  - Is er na het roeren een vork of ander metalen voorwerp achtergebleven?
  - Bevindt zich aluminiumfolie te dicht bij een binnenwand van de magnetron?

- De magnetron stoort radio- of tv-programma's
  - Een werkende magnetron kan enige invloed hebben op op radio- en tv-toestellen. Dit is normaal. U kunt het probleem oplossen door de magnetron niet te dicht bij radio- of tv-toestellen of antennes te plaatsen.
  - Als de microprocessor van de magnetron een storing registreert, kan het display worden gereset. U kunt dit probleem oplossen door de stekker uit het stopcontact te halen en hem er opnieuw in te doen. U moet daarna de klok van de magnetron opnieuw instellen.

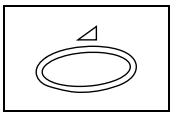
✉ Als u een probleem hebt dat u niet kunt oplossen met de bovenstaande richtlijnen, neem dan contact op met een Samsung service center.

NL

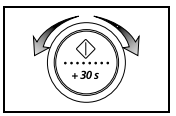
Koken en opwarmen

Hieronder leest u hoe u voedsel kunt bereiden of opwarmen. Controleer ALTIJD of u de magnetron goed hebt ingesteld voordat u iets anders gaat doen. Kijk tussendoor regelmatig of alles goed gaat.

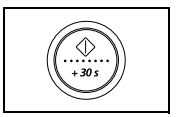
Zet het gerecht in het midden van het draaiplateau. Doe de deur dicht.



1. Druk op de ◿ toets.
Op het display wordt 900W (maximaal vermogen) aangegeven.
Kies zo nodig een ander vermogen door opnieuw op de ◿ toets te drukken. Herhaal dit tot het gewenste vermogen op het display staat. Zie ook de lijst met vermogensstanden op de volgende pagina.



2. Stel met de **draaiknop**.de bereidingstijd in.



3. Druk op de ◇ toets.
De verlichting gaat aan en het plateau begint te draaien.
1) Na de ingestelde tijd stopt de magnetron en laat hij vier keer een waarschuwing horen.
2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

☛ Zet de magnetron **nooit** aan terwijl hij leeg is.

✉ Als u een gerecht korte tijd op maximaal vermogen (900W) wilt verwarmen, drukt u eenmaal op de **+30s** voor iedere 30 seconden bereidingstijd. De combi magnetron begint direct met verwarmen.

Vermogensstanden

U kunt kiezen uit de hieronder aangegeven vermogensstanden.

Stand	Vermogen	
	Magnetron	Grill
HOOG	900 W	
MIDDEL/HOOG	600 W	
MIDDEL	450 W	
MIDDEL/LAAG	300 W	
ONTDOOIEN	180 W	
LAAG / WARMHOUDEN	100 W	
GRILL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

✉ Als u een hoger vermogen kiest, moet u een kortere bereidingstijd instellen.

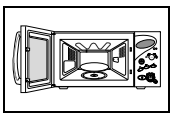
✉ Als u het vermogen lager zet, kiest u een langere bereidingstijd.

U kunt de bereidingstijd verkorten of verlengen met de draaiknop.

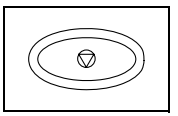
Tijd	Verandering	Tijd	Verandering
Tot 1 min.	stappen van 5 sec.	10 - 20 min.	stappen van 1 minuut
1 - 3 min.	stappen van 10 sec.	20 - 40 min.	stappen van 2 minuten
3 - 10 min.	stappen van 30 sec.	40 - 99 min.	stappen van 5 minuten

Stoppen met verhitten

U kunt de magnetron altijd stoppen en het voedsel controleren.



1. Tijdelijk stoppen:
Open de deur.
De magnetron stopt. Sluit de deur en druk op de ◇ toets om verder te gaan.



2. Definitief stoppen:
Druk op de ▽ toets
De magnetron stopt. Wilt u de huidige instellingen annuleren, druk dan nogmaals op de ▽ toets.

☛ U kunt iedere instelling voortijdig annuleren door op de ▽ toets te drukken.

Bereidingstijd verlengen

U kunt de bereidingstijd verlengen door op de +30s toets te drukken. Iedere keer dat u op deze toets drukt, wordt de bereidingstijd met 30 seconden verlengd.

Druk voor iedere 30 seconden waarmee u de bereidingstijd wilt verlengen op de **+30s** toets.

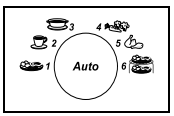
☛ U kunt terwijl de magnetron werkt de bereidingstijd alleen verlengen wanneer u heeft gekozen voor een van de volgende functies: magnetron, automatisch opwarmen/koken, grillen of een combinatiestand.

Terwijl de magnetron werkt, kunt u de bereidingstijd ook langer of korter maken door de draaiknop naar rechts of links te draaien.

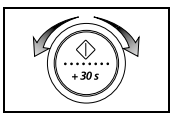
Automatisch opwarmen/koken

De stand voor automatisch opwarmen en koken beschikt over vijf vaste programma's. Nadat u het soort gerecht hebt gekozen, hoeft u geen bereidingsduur of vermogen in te stellen. Alleen de grootte van de portie moet nog worden opgegeven met de draaiknop.

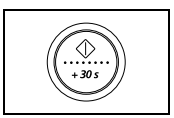
Plaats voor u begint het voedsel in het midden van het draaiplateau en sluit de deur van de magnetron.



1. Kies het soort voedsel dat u wilt bereiden door herhaaldelijk op de **Auto** toets te drukkken.



2. Kies de grootte van de portie met behulp van de **draaiknop** (zie de tabel op de volgenda pagina).



3. Druk op de ◇ toets.
De combi magnetron start. Na afloop:
1) Piept de magnetron vier keer.
2) Klinkt om de minuut een waarschuwingssignaal (maximaal 3 keer).
3) Wordt de tijd weeer getoond.

✉ Gebruik alleen magnetron- en ovenbestendig serviesgoed.

Instellingen voor automatisch opwarmen/koken

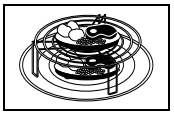
Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor opwarmen/koken, de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en overige opmerkingen.

Code/ Symbool	Product	Portie	Nagaartijd	Aanbeveling
1	**Kant-en-klaar maaltijd** Gekoeld	300-350g 400-450g 500-550g	3 min.	Leg de maaltijd op een ovenvaste schaal en dek deze af met magnetronfolie. Dit program-ma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met saus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
2	**Dranken** Koffie, melk thee, water	150 ml (1kop) 300 ml (2koppen) 450 ml (3koppen) 600 ml (4koppen)	1-2 min.	Schenk de drank in een ovenvaste kop. Dek het niet af. Plaats 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar en 3 of 4 koppen in een cirkel. In de magetron laten nagaren. Voor en na het nagaren goed doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de koppen uit de magnetron haalt (zie veiligheidsinformatie)
3	**Soep/ saus** Gekoeld	200-250ml 300-350ml 400-450ml 500-550ml 600-650ml	1-2 min.	Schenk de soep of saus in een diepe ovenvaste soepterrine of schaal. Tijdens het opwarmen afdekken. Voor en na het nagaren doorroeren.
4	**Verse groenten**	200-250g 300-350g 400-450g 500-550g 600-650g 700-750g	3 min.	Was de groenten en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Weeg de groenten en doe ze in een glazen schaal. Voor 200-450 gram groenten 45 ml (3 eetlepels) water toevoegen; voor 500-650 gram groenten 60 ml (4 eetlepels) en voor 700-750 gram groenten 75 ml (5 eetlepels) water toevoegen. De schaal afdekken. Na het koken doorroeren. Bij grotere hoeveelheden ook tussendoor een keer roeren.
5	**Kipdelen**	200-300 g (1 st) 400-500 g (2 st) 600-700 g (2-3 st) 800-900 g (3-4 st)	3 min.	De kipdelen bestrijken met olie en kruiden met peper, zout en paprika. Leg de kip op het bovenste rooster met de borst omlaag. Als de oven een waarschuwings-signaal geeft, de kipdelen omkeren.

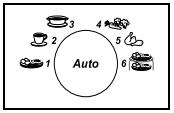
NL

Twee gerechten tegelijk bereiden

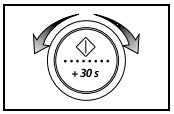
U kunt met uw Samsung magnetron twee gerechten tegelijk bereiden.



1. Plaats twee **kant-en-klaar maaltijden** in de magnetron: de ene maaltijd op het draaiplateau en de andere op het rooster boven het draaiplateau.



2. Druk zes keer op de **Auto** toets.



3. Stel met de **draaiknop** het gewenste gewicht in.

4. Druk op de ◇ toets.
De magnetron start na ongeveer 2 seconden. Na afloop:
1) Piept de magnetron vier keer.
2) Klinkt om de minuut een waarschuwingssignaal (maximaal 3 keer).
3) Wordt de tijd weeer getoond.

☛ **Gebruik** altijd het rooster wanneer u 2 gerechten bereidt (2 niveaus). U plaatst dit rooster op het draaiplateau.

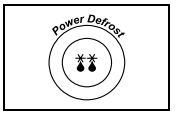
Code/ Symbool	Product	Portie	Nagaartijd	Aanbeveling
6	**Kant-en-klaar maaltijd** (gekoeld)	2x300-350g 2x400-450g	2 min.	Leg de twee maaltijden op twee ovenvaste borden en dek deze af met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit drie componenten bestaan (bijv. vlees met saus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). Plaats het ene bord op het draaiplateau en het andere bord op het rooster.

Automatisch ontdooien

In de ontdooistand kunt u ingevroren vlees, gevogelte of vis ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch gekozen. Het enige wat u hoeft te doen is het programma kiezen en het gewicht instellen.

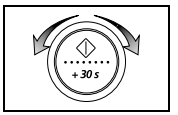
✉ Gebruik alleen oven- en magnetronbestendige schalen etc.

Zet het ingevroren gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

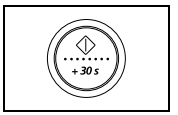


1. Kies met de **Power Defrost**(⁂) toets het soort gerecht dat u wilt ontdooien, door deze toets herhaaldelijk in te drukken. (Zie voor meer informatie de tabel onderaan deze bladzijde.)

Voorbeeld: Om vis te ontdooien drukt u drie keer op de **Power Defrost**(⁂) toets.



2. Met de **draaiknop** stelt u het gewicht in. Het maximum is 2000 g.



3. Druk op de ◇ toets.
- De magnetron start het ontdooiproces.
- Halverwege de ontdooitijd geeft de magnetron een waarschuwingssignaal om u eraan te herinneren dat het gerecht misschien gekeerd moet worden.
- Druk nogmaals op de ◇ toets om het ontdooien te stoppen.

✉ U kunt gerechten ook handmatig ontdooien.
Kies in dat geval de functie koken/verwarmen en zet het vermogen op 180 W. Voor meer informatie: zie het hoofdstuk “Koken/ verwarmen” op bladzijde pagina 8.

Instellingen voor automatisch ontdooien

Verwijder voor het ontdooien alle verpakkingsmaterialen.

Leg het bevroren product op het draaiplateau.

Keer het gerecht wanneer de oven een waarschuwingssignaal geeft.

Houd wanneer de magnetron klaar is met het ontdooiprogramma de op het betreffende gerecht van toepassing zijnde nagaartijd aan.

Toets	Product	Portie	Nagaartijd	Aanbeveling
1	Vlees	200-2000g	20-60min.	Scherm de randen af met aluminium-
2	Gevogelte	200-2000g	20-60min.	folie. Keer het gerecht wanneer de
3	Vis	200-2000g	20-50min.	oven een waarschuwingssignaal geeft.

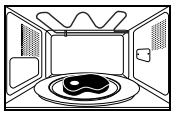
✉ Wilt u voedsel handmatig ontdooien, kies dan de ontdooifunctie en zet het magnetronvermogen op 180 W. Voor meer informatie over handmatig ontdooien en ontdooitijden, zie pagina 20.

Het bruineerbord (CE2977NT)

NL

De CE2977NT beschikt als extra accessoire over een bruineerbord. Dankzij de hoge temperatuur van dit bruineerbord, wordt niet alleen de bovenkant, maar ook de onderkant van gerechten knapperig en bruin. In de tabel op de volgende bladzijde vindt u een aantal gerechten die u met het bruineerbord kunt bereiden.

U kunt dit plateau ook gebruiken voor bacon, eieren, worstjes, enz.



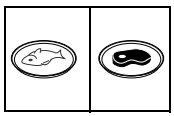
1. Plaats het bruineerbord rechtstreeks op het draaiplateau en warm het voor op de hoogste vermogensstand die mogelijk is met de combinatie magnetron+grill [600W +Grill(≋)]. Volg hierbij de aanwijzingen uit de tabel.

☛ Het bruineerbord kan erg heet worden! Gebruik daarom altijd ovenwanten wanneer u het uit de magnetron haalt.

2. Wanneer u gerechten als bacon of eieren gaat bakken, adviseren wij u het bruineerbord van te voren in te vetten met olie of boter.

❇ Het bruineerbord heeft een teflon bovenlaag, die niet krasbestendig is. Gebruik nooit scherpe voorwerpen zoals een mes om gerechten van het bruineerbord af te halen of door te snijden.

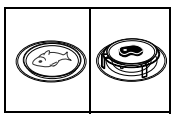
❇ Om krassen te voorkomen, adviseren wij u hiervoor plastic voorwerpen te gebruiken.



3. Plaats het gerecht op het bruineerbord.

☛ Plaats nooit voorwerpen op het bruineerbord die niet hittebestendig zijn, zoals plastic borden.

☛ Plaats het bruineerbord nooit zonder draaiplateau in de magnetron.



4. Plaats het bruineerbord op het rooster (of draaiplateau) in de magnetron.

5. Kies de gewenste bereidingstijd en het vermogen. Zie de tabel hiernaast.

✉ **Het bruineerbord reinigen.**

Maak het bruineerbord schoon met warm water en afwasmiddel en spoel het af met schoon water.

✉ Gebruik geen harde borstel of spons om het bruineerbord schoon te maken. Hierdoor kan de bovenste laag beschadigen.

❇ **N.B.**

Het bruineerbord kan niet in de vaatwasmachine.

Instellingen voor het bruineerbord (CE2977NT)

Plaats het bruineerbord direct op het draaiplateau.

Verwarm het bruineerbord voor in de stand 600W+Grill( ) en volg de aanwijzingen uit de onderstaande tabel.

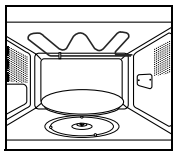
Gerecht	Portie	Vermogen	Voorver-warmen	Bereidin-gstijd	Aanbevelingen
Bacon	4 plakjes (80g) 8 plakjes (160g)	600W+ Grill ( )	3min.	3-3½min. 4½ -5min.	Verwarm het bruineerbord voor. Leg de plakjes bacon op het bruineerbord. Plaats het bord op het rooster.
Gegrilde tomaten	200g (2st) 400g (4st)	450W+ Grill ( )	3min.	3min. 4min.	Verwarm het bruineerbord voor. Snijd de tomaten doormidden. Leg ze met wat kaas erop in een cirkel op het bruineerbord. Plaats het bord op het rooster.
Hamburger (bevroren)	2 stuks (125g) 4 stuks (250g)	600W+ Grill ( )	3min.	6-6½ min 8-8½min.	Verwarm het bruineerbord voor. Leg de bevroren hamburgers in een cirkel op het bruineerbord. Plaats dit op het rooster. Na 4-5 minuten keren.
Stokbroden (bevroren)	100-150g (1st) 200-250g (2st)	450W+ Grill ( )	5min.	5-6min. 6-7min.	Verwarm het bruineerbord voor. Leg 1 stokbrood naast het midden en 2 stokbroden naast elkaar op het bruineerbord. Plaats het bruineerbord op het rooster.
Pizza (bevroren)	300-350g 400-450g	600W+ Grill ( )	5min.	7-8min. 9-10min.	Verwarm het bruineerbord voor. Leg de pizza op het bruineerbord en plaats dit op het rooster.
Mini Pizza (gekoeld)	100-150g 200-250g	600W+ Grill ( )	5min.	3-3½min. 4-4½min.	Verwarm het bruineerbord voor. Leg de mini pizza's in een cirkel op het bruineerbord en plaats dit op het rooster.
Oven patat (bevroren)	200g 300g 400g	450W+ Grill ( )	4min.	9min. 12min. 15min.	Verwarm het bruineerbord voor. Verdeel de patat over het bruineerbord. Plaats het plateau op het rooster. Halverwege de bereidingstijd keren.
Gebakken aardappels	250g 500g	600W+ Grill ( )	4min.	4½-5min. 7-7½min.	Verwarm het bruineerbord voor. Snijd de aardappels doormidden. Leg ze met de platte zijde naar beneden in een cirkel op het bruineerbord en plaats dit op het rooster.
Vissticks (bevroren)	150g (5st) 300 g (10st)	600W+ Grill ( )	4min.	6-6½min. 8½-9min.	Verwarm het bruineerbord voor. Vet het bord in met 1 eetlepel olie. Leg de vissticks in een cirkel op het plateau. Na 31/ 2 min (5 stuks) of 5 min (10 stuks) keren.
Kip-nuggets (bevroren)	125g 250g	600W+ Grill ( )	4min.	4½-5min. 6½-7min.	Verwarm het bruineerbord voor. Vet het. plateau in met 1 eetlepel olie. Leg de kip-nuggets op het bruineerbord. Plaats het plateau op het rooster. Na 3 minuten (125g) of 5 minuten (250g) keren.

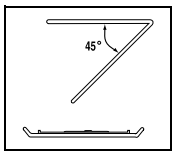
Grill-element in de juiste stand zetten

Het grill-element kan in twee standen geplaatst worden:

- ***Horizontaal voor grillen of bij gebruik van de combinatie magnetron + grillen.***

☛ Zet het grill-element alleen in een andere stand wanneer het is afgekoeld. Gebruik niet te veel kracht wanneer u het in de verticale stand zet.

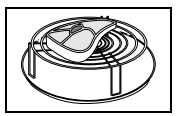




Om het grill-element...	Dan...
horizontaal te zetten (grillen of combinatie magnetron+ grill)	◆ Trekt u het grill-element naar u toe. ◆ Duwt u het omhoog totdat het evenwijdig loopt met de bovenkant van de magnetron.
We raden u aan om het verwarmingselement voor het gemak omlaag te draaien voordat u de bovenwand in de magnetron reinigt.	

De juiste hulpmiddelen kiezen

Gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron. Gebruik geen plastic dozen, borden, plastic of papieren bekers, handdoeken, enz.

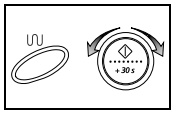


Als u een combinatiestand wilt gebruiken (grill + magnetron), gebruik dan alleen magnetron- en ovenvaste schalen en -borden. Metalen schalen en voorwerpen kunnen uw magnetron beschadigen.

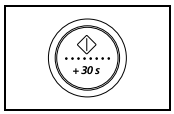
✉ Voor meer informatie over geschikt serviesgoed en hulpmiddelen, zie bladzijde pagina 16.

Grillen

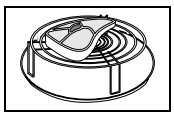
Met de grill kunt u gerechten snel verhitten en bruineren, zonder gebruik te maken van microgolven. Uw combi magnetron wordt daarom geleverd met een grillrooster.



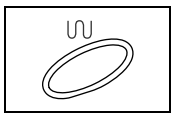
1. Voorverwarmen van de grill: druk op de **Grill** (⋀⋀) toets en stel de voorverwarmtijd in met de **draaiknop**.



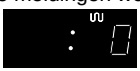
2. Druk op de ◇ toets.



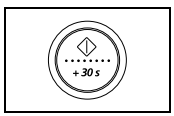
3. Open nadat u de magnetron hebt voorverwarmd de deur. Leg het gerecht op het rooster en sluit de deur.



4. Druk op de ⋀⋀ toets.
De volgende meldingen worden getoond:



5. Stel met de **draaiknop** de bereidingstijd in.
De maximum grilltijd is 60 minuten.



6. Druk op de ◇ toets.
De grill gaat aan. Als de bereidingstijd om is:
1) Hoort u vier keer een waarschuwingssignaal.
2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

✉ Maakt u zich geen zorgen wanneer het verwarmingselement tijdens het grillen aan of uit gaat.
Zo wordt de temperatuur geregeld en wordt oververhitting voorkomen.

☛ Gebruik altijd ovenwanten wanneer u schalen e.d. uit de combi magnetron haalt. Deze kunnen bijzonder heet worden.
Controleer of het verwarmingselement goed horizontaal staat.

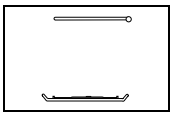
NL

Magnetron en grill tegelijk gebruiken

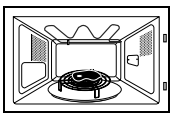
U kunt de magnetron en de grill ook combineren, zodat het gerecht wordt gebruineerd en bovendien snel gaar is.

☛ Gebruik ALLEEN serviesgoed dat zowel magnetron- als grillbestendig is. Glazen of keramische schalen zijn ideaal, omdat ze microgolven gelijkmatig in het voedsel laten doordringen.

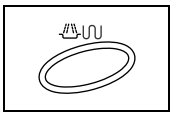
☛ Gebruik ALTIJD ovenwanten om schalen e.d. uit de magnetron te halen, aangezien deze bijzonder heet kunnen worden.



1. Zorg dat het verwarmingselement goed horizontaal zit. Zie ook pagina 13.



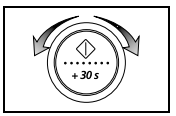
2. Open de deur van de magnetron. Leg het voedsel op het rooster en plaats het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.



3. Druk op de toets.
Op het scherm verschijnt:
(magnetron + grill stand)
600W (vermogen)

✉ Door nogmaals op de toets te drukken, kunt u het gewenste vermogen instellen.

☛ De grill temperatuur kunt u niet instellen.

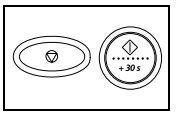


4. Stel met de **draaiknop** de gewenste bereidingstijd in.
De maximumtijd is 60 minuten.

5. Druk op de toets.
De magnetron-grill start. Wanneer de bereidingstijd om is:
1) Hoort u vier keer een waarschuwingssignaal
2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

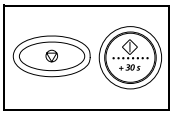
✉ In de combinatiestand magnetron + grill is het maximum vermogen 600 W.

Toetspiepjes uitschakelen



1. Druk de toetsen en tegelijk in.
- De volgende indicatie verschijnt:

- De combi magnetron piept niet meer bij iedere keer dat u op een toets drukt.



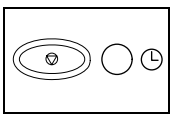
2. Om de toetspiepjes weer aan te zetten, drukt u de toetsen en opnieuw tegelijk in.
- De volgende indicatie verschijnt:

- De combi magnetron laat de toetspiepjes weer horen.

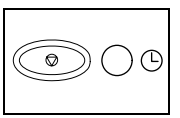
Veiligheidsvergrendeling

Uw combi magnetron is uitgerust met een speciaal veiligheidsprogramma, waarmee de magnetron kan worden "vergrendeld" zodat kinderen en volwassenen die niet met het apparaat vertrouwd zijn, het niet per ongeluk kunnen aanzetten.

De combi magnetron kan op ieder moment worden vergrendeld.



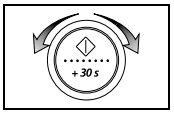
1. Druk de en toetsen tegelijk in.
- De combi magnetron is vergrendeld (er kunnen geen functies worden gekozen).
- In het display verschijnt de letter "L".



2. Om de combi magnetron te ontgrendelen, drukt u nogmaals de toetsen en tegelijk in.
De combi magnetron kan weer normaal worden gebruikt.

Geheugenfunctie

Voor het gemak houdt de combi magnetron de laatst gebruikte stand enige tijd vast.



1. Stel de bereidingstijd in met de draaiknop.

2. Druk op de ◇ toets.

✉

- Na afloop van de ingestelde tijd klinkt om de minuut een waarschuwingssignaal (maximaal 3 keer). Hierna wordt de laatste stand gewist.
- Als er niets meer gebeurt nadat de deur een keer is geopend en gesloten, wordt na 30 seconden de laatste stand gewist.
- Druk op de ▽ toets om de laatst gebruikte stand te wissen.

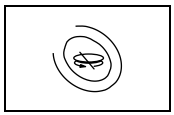
Draaiplateau uitzetten

Met de ⌓ toets kan het draaiplateau worden stilgezet, zodat u grote schalen kunt gebruiken die de hele magnetron in beslag nemen

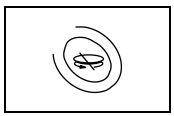
☛ De resultaten zijn in dit geval iets minder goed doordat het voedsel minder gelijkmatig wordt verwarmd. We raden u aan om de schaal in ieder geval halverwege de bereidingstijd te draaien.

☛ **Waarschuwing!** Laat het draaiplateau niet zonder voedsel draaien!

- De magnetron kan vlam vatten en ernstig beschadigd raken.



1. Druk op de ⌓ toets.
Het ⌓ symbool verschijnt op het display.
Het draaiplateau staat stil.



2. Om het draaiplateau weer aan te zetten, drukt u nogmaals op de ⌓ toets.
Het ⌓ symbool verdwijnt van het display. Het draaiplateau draait weer.

✉ Druk de ⌓ toets niet in terwijl de magnetron aan staat.

NL

Geschikt kookgerei

NL

De microgolven van de magnetron moeten in het gerecht kunnen doordringen zonder dat zij door het serviesgoed of wat anders worden weerkaatst of geabsorbeerd.

Daarom moet vooral serviesgoed zorgvuldig worden gekozen. Materialen met een aanduiding die duidt op geschiktheid voor een magnetron zijn probleemloos te gebruiken.

Hieronder volgt een overzicht van diverse typen kookgerei en is aangegeven of en hoe zij in een magnetronoven gebruikt kunnen worden.

Materiaal	Geschikt voor magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan beperkt worden gebruikt als bescherming tegen oververhitting. Als veel folie wordt gebruikt of als het te dicht bij de wanden komt, kunnen echter vonken optreden.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Servies en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en glas zijn meestal bruikbaar, behalve als het een metaalhoudende sieropdruk bevat.
Weggooiverpakkingen van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn in deze materialen verpakt.
Verpakkingen van fast-food		
• Polystyrenen bekers en bakjes	✓	Bruikbaar om een gerecht op te warmen, maar polystyreen kan door oververhitting smelten.
• Papier of kranten	✗	Kunnen in brand vliegen.
• Recycle-papier of metalen randjes	✗	Kan leiden tot vonkvorming.
Glas		
• Vuurvaste ovenschalen	✓	Bruikbaar, behalve als zij zijn versierd met metaalhoudende opdruk.
• Dun glaswerk	✓	Bruikbaar voor opwarmen van voedsel of dranken. Erg dun glas kan breken of springen als het plotseling sterk wordt verhit.
• Glazen bekers of kommen	✓	Deksel verwijderen. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schotels of borden	✗	Kunnen vonken of brand veroorzaken.
• Sluitingen voor diepvriesverpakkingen	✗	
Papier		
• Borden, bekers, zakdoekjes en keukenrol	✓	Alleen voor opvangen van overmatig vocht en voor korte bereidingstijd.
• Recycle-papier	✗	Kan tot vonken leiden.
Plastic		
• Bakjes	✓	Vooral hittebestendig thermoplastic. Andere plastics kunnen bij hoge temperaturen vervormen of van kleur veranderen. Gebruik geen melamine-plastics.
• Plasticfolie	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden, maar mag niet met voedsel in contact komen. Verwijder deze folie voorzichtig, want er kan stoom vrijkomen.
• Diepvrieszakken	✓ ✗	Alleen indien kookbestendig of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht blijven, dus prik er vooraf gaatjes in.
Was- of vetvrij papier	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden en spatten te verhinderen.

Bereidingstips

MICROGOLVEN

Microgolven dringen in het voedsel door, aangetrokken en geabsorbeerd door water, vet en suiker in het gerecht.
De microgolven versnellen de beweging van moleculen in het voedsel. Die versnelde bewegingen leiden tot meer wrijving. Daaruit ontstaat hitte, die zorgt dat het voedsel wordt gekookt.

VERWARMEN

Kookgerei voor magnetron

Kookgerei moet doorlatend zijn voor microgolven, anders werkt de magnetronfunctie niet optimaal. De opgewekte magnetronstraling wordt teruggekaatst door metalen, zoals roestvrij staal, aluminium en koper, maar doordringt aardewerk, glas, porselein, plastic, papier en hout. Daarom mag u nooit metalen pannen of schalen in de magnetron zetten.

Gerechten die u in magnetron kunt bereiden

In de magnetron kunt u veel soorten voedsel bereiden, waaronder ingevroren of verse groenten, fruit, pasta, rijst, brood, boontjes, vis en vlees, maar ook sauzen, soepen, soufflés, jam en chutney. In het algemeen geldt dat de magnetron ideaal is voor gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt ook boter of chocolade smelten (zie hoofdstuk met speciale tips).

Afdekken tijdens bereiden

Het is zeer belangrijk dat u gerechten tijdens het bereiden in de magnetron afdekt, want de opstijgende waterdamp draagt bij aan het verwarmingsproces. U kunt een gerecht op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld door een bord er omgekeerd op te leggen, met een plastic deksel of met magnetronfolie.

Nawarmtijden

Neem na het bereiden van een gerecht de nawarmtijd in acht, want die is belangrijk om in het hele gerecht een gelijkmatige temperatuur te laten ontstaan.

Bereidingstips voor verse groenten

Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Voeg 30 - 45 ml koud water (2 - 3 eetlepels) toe per 250 g, voor zover (zie tabel) niet anders is aangegeven. Stel de minimale bereidingstijd in en bereid het gerecht afgedekt (zie tabel). Verwarm het gerecht tot het naar wens is.
Roer één keer tijdens de bereiding en nogmaals erna. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Laat het gerecht afgedekt 3 minuten nawarmen.

Tip: Snijd de verse groenten in stukjes van gelijke grootte. Hoe kleiner elk stukje is, hoe sneller het gerecht klaar is.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Gerecht	Hoeveelheid	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Snijd in roosjes van gelijke grootte en leg die met de stelen naar het midden.
Spruitjes	250g	5-5½	3	Voeg 60 - 75 ml (5 - 6 eetlepels) water toe.
Worteltjes	250g	3½-4	3	Snijd de worteltjes in schijfjes van gelijke grootte.
Bloemkool	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Snijd in roosjes van gelijke grootte. Halveer grote roosjes en leg die met de stelen naar het midden.
Courgettes	250g	3-3½	3	Snijd courgettes in schijfjes. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Verwarm tot ze beetgaar zijn.
Aubergines	250g	2½-3	3	Snijd de aubergines in schijfjes en besprenkel ze met 1 eetlepel citroensap.
Prei	250g	3-3½	3	Snijd de prei in dikke schijven.
Champignons	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Bereid champignons in hun geheel of in stukjes. Voeg geen water toe. Besprenkel ze met citroensap. Kruiden met zout en peper. Laten uitlekken voor het serveren.
Uien	250g	4-4½	3	Snijd uien in schijfjes of halveer ze. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe.
Paprika	250g	3½-4	3	Snijd de paprika in kleine stukjes.
Aardappels	250g 500g	3-4 6-7	3	Weeg de geschilde aardappels en snijd ze in stukken van gelijke grootte.
Koolrabi	250g	4½-5	3	Snijd de koolrabi in kleine blokjes.

Bereidingstips(vervolg)

Bereidingstips voor diepvriesgroenten

Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Stel de minimale bereidingstijd in en bereid het gerecht afgedekt (zie tabel). Verwarm het gerecht tot het naar wens is. Roer twee keer tijdens de bereiding en één keer erna. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Dek het gerecht tijdens de nawarmtijd af.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Spinazie	150g	600W	5-6	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300g	600W	8-9	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.
Erwtjes	300g	600W	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Sperziebonen	300g	600W	7½-8½	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.
Gemengde groenten (worteltjes/ erwtjes/maïs)	300g	600W	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (Chinese wijze)	300g	600W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

Bereidingstips voor rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote schaal van pyrexglas met deksel, want tijdens de bereiding zet de rijst tot de dubbele hoeveelheid uit. Bereid de rijst afgedekt. Na de bereiding roert u het gerecht door, dan laat u het nawarmen en daarna voegt u zout of kruiden en boter toe.
Opmerking: Na het bereiden is misschien niet al het kookvocht geabsorbeerd.

Pasta: Gebruik een grote schaal van pyrexglas. Voeg water en een snufje zout toe en roer goed door. Roer af en toe tijdens het bereiden en erna. Laat de pasta afgedekt nawarmen en laat het na daarna goed uitlekken.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Witte rijst (voorgekookt)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Zilvervliesrijst (voorgekookt)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst + wilde rijst)	250g	900W	16-17	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + granen)	250g	900W	17-18	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Voeg 1 liter heet water toe.

OPWARMEN

Uw magnetron verwarmt voedsel veel sneller dan gewone ovens en kookplaten. Gebruik de aangegeven vermogens en opwarmtijden in de volgende tabel als richtlijn. De tijden in de tabel komen overeen met dranken met een temperatuur van +18 tot +20 °C of koud voedsel met een temperatuur van +5 tot +7 °C.

Plaatsen en afdekken

Verwarm geen grote hoeveelheden voedsel, zoals stukken vlees. Vaak droogt het voedsel uit voordat het binnenin warm is. U kunt beter kleinere hoeveelheden opwarmen.

Vermogens en roeren

Soms kunt u voedsel verwarmen op 900 W terwijl ander voedsel verwarmd moet worden op 600 W, 450 W of zelfs 300 W.

- Neem de tabellen als richtlijn. In het algemeen is het beter voedsel op een lagere stand te verwarmen, bijvoorbeeld bij delicatessen, grote hoeveelheden of bij voedsel dat snel opwarmt (bijvoorbeeld een pasteitje).
Roer het voedsel goed door en draai het om tijdens het opwarmen. Dan bereikt u het beste resultaat. Roer het voedsel indien mogelijk nogmaals door alvorens het te serveren.
Let vooral goed op bij het verwarmen van dranken en babyvoeding. U kunt nakoken en verbranding verhinderen door vóór, tijdens en na het verhitten te roeren. Laat het voedsel in de magnetron staan tijdens het nawarmen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank.
Laat het voedsel niet te heet worden, want dat bederft de smaak.
U kunt het beste de bereidingstijd laag inschatten, daarna kunt u indien nodig wat extra tijd toevoegen.

Tijden voor verwarmen en nawarmen

- Als u voedsel voor de eerste keer verwarmt, kunt u het beste noteren hoeveel tijd u nodig had. Dan weet u dat voor de volgende keer.
Controleer altijd of het voedsel overal gelijkmatig is verhit.
Laat het voedsel na opwarmen een tijdje staan, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld.
De aanbevolen nawarmtijd na opwarmen is 2 tot 4 minuten, behalve als in de tabel een andere tijd is aangegeven.
Let vooral goed op bij het verwarmen van dranken en babyvoeding. Zie ook het hoofdstuk met de veiligheidsmaatregelen.

Bereidingstips(vervolg)

Dranken opwarmen

Zorg altijd voor een nawarmtijd van minstens 20 seconden nadat de oven is uitgeschakeld. Dan ontstaat een gelijkmatige temperatuur. Roer indien nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. U kunt nakoken en verbranding verhinderen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank en roer daarmee vóór, tijdens en na het verhitten.

Verwarmen van babyvoeding

Babyvoeding:

Doe de babyvoeding in een diep bord en dek dit af met een plastic deksel. Roer goed na het opwarmen! Laat het voedsel 2 tot 3 minuten staan alvorens het te serveren. Roer nogmaals en controleer de temperatuur. Aanbevolen temperatuur voor het serveren: tussen de 30 en 40°C.

Babymelk:

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Verwarm zonder deksel. Verwarm een babyfles nooit met de speen op de fles, want dan kan die fles springen of oververhit raken. Schud goed voor het nawarmen en nogmaals vóór het voeden! Controleer
altijd de temperatuur van de babymelk of de babyvoeding voordat u de baby gaat voeden. Aanbevolen temperatuur: ca. 37°C.

Opmerking:

Om verbranding te voorkomen moet de temperatuur van de babyvoeding altijd worden gecontroleerd voordat u de baby gaat voeden. Gebruik het vermogen en de tijd in de tabel op de volgende pagina als richtlijn voor het verwarmen.

Verwarmen van dranken en voedsel

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in de volgende tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Dranken (koffie, thee en water)	150 ml (1kop) 300 ml (2koppen) 450 ml (3koppen) 600 ml (4koppen)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Schenk in koppen en verwarm onafgedekt: 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar, 3 of 4 koppen in een cirkel. Laat nawarmen in de magnetron en roer goed door.
Soep (koud)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Schenk in een diep bord. Dek af met een plastic deksel. Roer goed door na het opwarmen. Roer nogmaals vóór het serveren.
Stoofschotel (koud)	350g	600W	4½-5½	2-3	Doe de stoofschotel in een diep bord. Dek af met een plastic deksel. Roer af en toe tijdens het opwarmen en nogmaals vóór het nawarmen en serveren.
Pasta met saus (koud)	350g	600W	3½-4½	3	Doe de pasta (bijv. spaghetti of noedels) op een plat bord. Dek af met magnetron-folie. Roer vóór het serveren.
Gevulde pasta met saus (koud)	350g	600W	4-5	3	Doe de gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) in een diep bord. Dek af met magnetron-folie. Roer af en toe tijdens het opwarmen en nogmaals vóór het nawarmen en serveren.
Kant-en-klaar maaltijd (koud)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Zet een kant-en-klaar maaltijd met 2 tot 3 ingrediënten op een bord. Dek af met magnetronfolie.

Bereidingstips voor opwarmen van twee gerechten

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in deze tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Soep (koud)	2 x 250g 2 x 250g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Giet in twee diepe borden en dek af. Zet één bord direct op het plateau en het andere op het rooster. Roer goed door na het opwarmen. Roer nogmaals vóór het serveren.
Kip-kerrie en rijst (koud)	2 x 350g	600W	7-8½	3	Verdeel de twee koude ingrediënten voor beide maaltijden over twee borden. Dek af met magnetronfolie. Zet één bord direct op het plateau en het andere op het rooster.
Kant-en-klaar maaltijd (koud)	2 x 350g	600W	7½-9	3	Verdeel de kant-en-klaar maaltijden met 2 - 3 koude ingrediënten over twee platte borden. Dek af met magnetronfolie. Zet één bord direct op het plateau en het andere op het rooster.

Bereidingstips(vervolg)

Verwarmen babyvoeding en melk

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in deze tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeve-elheid	Verm-ogen	Tijd (min.)	Nawarm-tijd (min.)	Aanbevelingen
Babyvoeding (groente en vlees)	190g	600W	30sec.	2-3	Doe de voeding in een diep bord. Verwarm afgedekt. Roer na het verwarmen. Laat de voeding 2 tot 3 minuten staan. Roer de voeding vóór het voeden goed door en controleer de temperatuur.
Babypap (granen + melk + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Doe de pap in een diep bord. Verwarm afgedekt. Roer door na het verwarmen. Laat de pap 2 tot 3 minuten staan. Roer de pap vóór het voeden goed door en controleer de temperatuur.
Babymelk	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 1 min. tot 1 min. 10 sec.	2-3	Roer de melk goed door en giet hem in een gesteriliseerde glazen fles. Zet de fles midden op het plateau. Verwarm onafgedekt. Schud goed en laat de melk minstens 2 minuten staan. Schud de fles goed vóór het voeden en controleer de temperatuur.

ONTDOOIEN

Met een magnetron kunt u bevroren voedsel prima ontdooien. Een magnetron ontdooit het voedsel goed en snel. Dit kan een groot voordeel zijn als u onverwacht gasten krijgt.
Bevroren gevogelte moet volledig ontdooid zijn voor het koken. Verwijder alle metalen draadjes of lipjes en al het verpakkingsmateriaal, zodat het vocht dat vrijkomt bij het ontdooien goed kan weglopen.
Leg het bevroren voedsel onafgedekt op een bord. Draai het halverwege de ontdooitijd om en verwijder zo snel mogelijk overtollig vocht en de organen.
Controleer regelmatig of het voedsel niet warm aanvoelt. Als kleine en dunne stukken van het bevroren voedsel warm worden, kunnen deze tijdens het ontdooien beschermd worden door stukjes aluminium folie. Als het gevogelte aan de buitenkant warm wordt, stop dan met het ontdooien en laat het 20 minuten staan voordat u verder gaat met ontdooien. Laat de vis, het vlees of het gevogelte even staan om het te laten nadooien. Deze tijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Kijk in onderstaande tabel.

Tip: Dunne stukken voedsel ontdooien beter dan dikke. Kleine stukken hebben minder tijd nodig dan grote. Houd hier rekening mee bij het invriezen en ontdooien van voedsel.

Gebruik de volgende tabel als richtlijn bij het ontdooien van voedsel met een temperatuur tussen - 18 en - 20 °C.

Bevroren voedsel moet altijd worden ontdooid met op de ontdooistand (180W).

Gerecht	Hoeve-elheid	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Vlees Gehakt Varkenslapjes	 200g 400g 250g	 6-7 10-12 7- 8	 15-30	Doe het vlees op een bord. Bescherm de dunnere randen met aluminiumfolie. Draai het vlees halverwege de ontdooitijd om!
Gevogelte Stukjes kip Hele kip	 500g (2stuks) 1200g	 14-15 32-34	 15-60	Stukjes kip legt u met het vel naar beneden op een plat bord. Een hele kip legt u met de borst naar beneden op een plat bord. Bescherm de dunnere delen, zoals de vleugels en poten met aluminiumfolie. Draai de kip halverwege de ontdooitijd om!
Vis Visfilet/ Hele vis	 200g 400g	 6-7 11-13	 10-25	Leg de bevroren vis in het midden van een plat bord. Leg de dunne delen onder de dikkere delen. Bescherm de dunnere delen van de filet en de staart van de hele vis met aluminium folie. Draai de vis halverwege de ontdooitijd om!
Fruit Bessen	 250g	 6-7	 5-10	Verdeel het fruit over een platte, ronde glazen schaal (met een grote diameter).
Brood Broodjes (ieder ca. 50g) Toast/ Sandwich Duits brood (tarwe en rogge)	 2stuks 4stuks 250g 500g	 1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	 5-20	Leg de broodjes in een cirkel of het brood horizontaal op keukenpapier in het midden van het plateau. Draai het brood halverwege de ontdooitijd om!

Bereidingstips(vervolg)

GRILL

Het verwarmingselement voor de grill zit tegen de bovenkant van de magnetron. Het werkt als de deur dicht is en het plateau draait. Doordat het plateau ronddraait wordt het voedsel gelijkmatiger bruin. Als u de grill 4 minuten voorverwarmt, wordt het voedsel sneller bruin.

Kookgerei voor grillen

Moet vuurvast zijn en mag van metaal zijn. Gebruik geen plastic kookgerei, dit kan smelten.

Voedsel dat u kunt grillen

Karbonade, worstjes, biefstuk, hamburgers, plakjes bacon en ham, plakjes vis, sandwiches en alle soorten tosti's.

BELANGRIJKE OPMERKING:

Als alléén de grill wordt gebruikt, zorg er dan voor dat het verwarmingselement voor de grill tegen de bovenkant in horizontale positie staat en niet tegen de achterwand in de verticale positie. Onthoud dat het voedsel op het bovenste rooster geplaatst moet worden, tenzij dit anders wordt aangegeven.

MAGNETRON + GRILL

Deze bereidingsinstelling combineert de stralingswarmte van de grill met de snelheid van het koken met de magnetron. De instelling werkt alleen als de deur dicht is en het plateau draait. Doordat het plateau ronddraait, wordt het voedsel gelijkmatig bruin. Op dit model zijn drie gecombineerde instellingen beschikbaar: 600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Kookgerei voor bereiding met magnetron + grill

Gebruik kookgerei waar de microgolven doorheen gaan. Het kookgerei moet vuurvast zijn. Gebruik geen metalen kookgerei in de combinatiefunctie. Gebruik geen plastic kookgerei, dit kan smelten.

Voedsel geschikt voor bereiding met magnetron + grill

Voedsel dat opgewarmd moet worden en een bruin korstje moet krijgen is geschikt voor bereiding met de combinatiefunctie (bijv. pasta). Ook voedsel met een korte bereidingstijd en dat een bruin korstje moet krijgen is geschikt voor de combinatiefunctie. Deze functie kan ook gebruikt worden voor grotere hoeveelheden voedsel met een bruin en knapperig laagje (bijv. stukjes kip, draai deze halverwege de bereidingstijd om.) Kijk in de grill-tabel voor meer informatie.

BELANGRIJKE OPMERKING:

Als u de combinatiefunctie (magnetron en grill) gebruikt, zorg er dan voor dat het verwarmingselement van de grill tegen de bovenkant in horizontale positie staat en niet tegen de achterwand in de verticale positie. Het voedsel moet op het bovenste rooster worden geplaatst, tenzij een andere plaats wordt aangeraden. Anders moet u het direct op het plateau zetten. Zie de instructies in de volgende tabel.

U moet het voedsel omdraaien als u het aan beide zijden wilt bruinen.

Grilltips voor diepvriesvoedsel

Gebruik de vermogens en tijden in deze tabel als richtlijn bij het grillen.

Vers voedsel	Hoeve-elheid	Verm-ogen	1. zijde Time (min)	2. zijde Tijd (min.)	Aanbevelingen
Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	MAG + Grill	300W+ Grill 1½-2 2½-3	Alléén grill 2-3 2-3	Leg de broodjes in een cirkel met de onderzijde naar boven gericht direct op het plateau. Grill de andere kant van de broodjes tot ze lekker knapperig zijn. Laat 2 - 5 minuten staan.
Baguettes/ Knoflookbrood	200-250g (1stuk)	MAG + Grill	450W+ Grill 3½-4	Alléén grill 2-3	Leg de diepvriesbaguette diagonaal op het bakpapier op het rooster. Na grillen 2 - 3 minuten laten staan.
Gratin (groenten/ aardappels)	400g	450W + Grill	13-15	-	Leg de diepvriesgratin in een kleine, ronde schaal van pyrexglas. Zet de schaal op het rooster. Na bereiden 2 - 3 minuten laten staan.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	600W + Grill	14-16	-	Doe de diepvriespasta in een kleine, platte rechthoekige schaal van pyrexglas. Zet deze schaal op het plateau. Na bereiden 2 - 3 minuten laten staan.
Visgratin	400g	450W + Grill	16-18	-	Leg de diepvriesvisgratin in een kleine, platte schaal van pyrexglas. Zet deze schaal op het plateau. Na bereiden 2 - 3 minuten laten staan.

Bereidingstips(vervolg)

Grilltips voor vers voedsel

De grill met de grillfunctie 4 minuten voorverwarmen.
Gebruik de vermogens en tijden in deze tabel als richtlijn bij het grillen.

Vers voedsel	Hoeve-elheid	Verm-ogen	1. zijde Time (min)	2. zijde Tijd (min.)	Aanbevelingen
Sneetje toast	4 stuks (elk 25g)	Alléén grill	3½-4½	3-4	Leg de sneetjes brood naast elkaar op het rooster.
Broodjes (voorgeba-kken)	2-4 stuks	Alléén grill	2½-3½	1½-2½	Leg de broodjes in een cirkel met de onderkant op het plateau.
Gegrilde tomaten	200 g (2stuks) 400 g (4stuks)	300W + Grill	3½-4½ 5-6	-	Snijd de tomaten in tweeën. Doe er kaas op. Leg ze in een cirkel in een schaal van pyrexglas. Zet deze op het rooster.
Tosti tomaatkaas	4stuks (300 g)	300W + Grill	4-5	-	Rooster eerst de sneetjes brood. Leg het brood met het beleg op het rooster. Laat 2 - 3 minuten staan.
Tosti Hawaii (ananas, plakjes ham, kaas)	2stuks (300 g) 4stuks (600 g)	450W + Grill	3½-4½ 6-7	-	Rooster eerst de sneetjes brood. Leg het brood met het beleg op het rooster. Leg 2 tosti's tegen over elkaar op het rooster. Laat 2 - 3 minuten staan.
Gebakken aardappels	250g 500g	600W + Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Snijd de aardappels in tweeën. Leg ze in een cirkel op het rooster met de gesneden kant naar de grill gericht.
Gratin (groenten/ aardappels) (koud)	500g	450W + Grill	9-11	-	Leg de gratin in een kleine, ronde schaal van pyrexglas. Zet de schaal op het rooster. Na bereiden 2 - 3 minuten laten staan.
Stukjes kip	450 g (2stuks) 650 g (2-3stuks) 850 g (4stuks)	300W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Smeer de stukjes kip in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel met de botten naar het midden gericht. Leg geen kip midden op het rooster. Laat 2 - 3 minuten staan.
Gegrilde kip	900g 1100g	450W + Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Smeer de kip in met olie in kruiden. Leg de kip direct op het plateau, eerst met de borst naar beneden, daarna met de borst omhoog. Laat 5 minuten staan na het grillen.
Lamskote-letjes (medium)	400 g (4stuks)	Alléén grill	10-12	8-9	Smeer de lamskoteletjes in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel op het rooster. Laat 2 - 3 minuten staan na het grillen.

Grilltips voor vers voedsel

Vers voedsel	Hoeve-elheid	Verm-ogen	1. zijde Time (min)	2. zijde Tijd (min.)	Aanbevelingen
Varkensvlees	250g (2stuks) 500g (4stuks)	MW + Grill	(300W +Gril) 6-7 8-10	(Alléén grill) 5-6 7-8	Smeer de stukjes varkensvlees in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel op het rooster. Na grillen 2 - 3 minuten laten staan.
Gegrilde vis	450g 650g	300W + Grill.	6-7 7-8	7-8 8-9	Smeer de hele vis in met olie, kruiden en specerijen. Leg de vissen naast elkaar (koppen en staarten om en om) op het rooster.
Gebakken appels	2 appels (ca. 400g) 4 appels (ca. 800g)	300W + Grill.	6-7 10-12	-	Verwijder het klokhuis en vul de appels met rozijnen en jam. Doe er amandel-schaafsel op. Leg de appels op een platte schaal van pyrexglas. Zet deze schaal op het plateau.

Bereidingstips(vervolg)

SPECIALE TIPS

BOTER SMELTEN
Doe 50 g boter in een kleine, diepe, glazen schaal. Dek deze af met een plastic deksel. Verwarm 30 tot 40 seconden op 900 W, tot de boter gesmolten is.

CHOCOLADE SMELTEN
Doe 100 g chocolade in een kleine, diepe, glazen schaal.
Verwarm 3 tot 5 minuten op 450 W, tot de chocolade gesmolten is.
Roer een paar keer tijdens het smelten.
Gebruik ovenwanten als u het bord uit de oven haalt!

GEKRISTALLISEERDE HONING SMELTEN
Doe 20 g gekristalliseerde honing in een kleine, diepe, glazen schaal.
Verwarm 20 tot 30 seconden op 300 W, tot de honing gesmolten is.

GELATINE SMELTEN
Leg droge blaadjes gelatine (10 g) 5 minuten in koud water.
Doe de uitgeknepen gelatine in een kleine schaal van pyrexglas.
Verwarm 1 minuut op 300 W.
Roer door na het smelten.

GLAZUUR (VOOR TAART EN CAKE)
Meng instantglazuur (ongeveer 14 g) met 40 g suiker en 250 ml koud water.
Verwarm onafgedekt 3½ tot 4½ minuten op 900 W in een schaal van pyrexglas, tot het glazuur doorzichtig wordt. Roer twee keer tijdens het verwarmen.

JAM MAKEN
Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld verschillende bessen) in een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Doe er 300 g suiker bij en roer goed. Verwarm 10 tot 12 minuten op 900 W.
Roer enkele keren tijdens het verwarmen. Doe de jam meteen in glazen jampotjes met schroefdeksel. Laat deze 5 minuten met de deksel erop staan.

PUDDING MAKEN
Meng de puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer goed. Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Verwarm afgedekt 6½ tot 7½ minuten op 900 W. Roer enkele keren tijdens het verwarmen.

AMANDELEN ROOSTEREN
Spreid 30 g amandelschaafsel gelijkmatig uit op een middelgroot bord.
Roer enkele keren door tijdens het roosteren: 3½ tot 4½ minuten op 600 W.
Laat het nog 2 tot 3 minuten in de oven staan.
Gebruik ovenwanten als u het bord uit de oven haalt!

Magnetronoven schoonmaken

NL

De volgende onderdelen van uw magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om te voorkomen dat vet- en etensresten gaan vastkoeken:

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en deurrubbers***
- ***Plateau en loopring***

☛ Zorg dat de deurrubbers ALTIJD schoon zijn en dat de ovendeur goed sluit.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een lauwwarm sopje. Daarna zeepresten verwijderen en goed droogmaken.

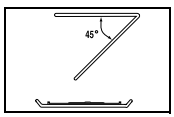
2. Verwijder spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. Dan afspoelen en droogmaken.

3. Om geurtjes en vastzittende etensresten te verwijderen plaatst u een kopje aangelengd citroensap op het plateau en schakelt u de magnetron 10 minuten met vol vermogen in.

4. Maak het plateau dat in de vaatwasmachine kan schoon als dat nodig is.

✉ Zorg dat er **NOOIT** water in de ventilatieuitgangen wordt gemorst. Gebruik **NOOIT** bijtende, schurende of chemische reinigingsmiddelen. Zorg bij het schoonmaken van de deurafdichtingen dat geen vuilresten:
- gaan vastkoeken,
- en verhinderen dat de deur goed sluit.

✉ Maak de magnetron na ieder gebruik direct schoon met een mild schoonmaakmiddel, maar laat de magnetronoven eerst afkoelen om verwondingen te voorkomen



Zet bij het schoonmaken boven in de magnetron het verwarmingselement in een hoek van 45°, zodat u bovenin kunt schoonmaken.

Magnetronoven opbergen en repareren

Bij service aan of het opbergen van uw magnetronoven gelden enkele simpele voorzorgsmaatregelen.

Gebruik de oven nooit als de deur of de deurvergrendeling beschadigd is:

- ***Gebroken scharnier***
- ***Versleten afdichtingen***
- ***Beschadigde of verbogen behuizing***

Laat alle reparaties over aan een erkende en gespecialiseerde technicus.

☛ Verwijder **NOOIT** de behuizing van de magnetronoven. Bij een defect of als u twijfelt aan de juiste werking:
- de netsteker uit de wandcontactdoos trekken,
- en contact opnemen met de dichtstbijzijnde service-dienst.

✉ Als u de magnetronoven tijdelijk wilt opbergen, kies dan een droge en stofvrije opbergruimte.

Reden: Vocht en condens kunnen onderdelen in de magnetronoven aantasten.

✉ Deze magnetronoven is niet bedoeld voor industrieel gebruik.

Technische gegevens

SAMSUNG streeft continu naar produktverbetering. Zowel de technische gegevens als de inhoud van deze handleiding kan daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	**CE2977N/CE2977NT**
Netspanning	230V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen Microgolffunctie Grill Combinatieprogramma	 1400 W 1300 W 2700 W
Afgegeven vermogen	100 W / 900 W - 6 niveaus (IEC - 705)
Frequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x D x H) Buitenmaten Ovenruimte	 517 x 297 x 424 mm 336 x 241 x 349 mm
Inhoud	28 liter
Gewicht Netto	 ong. 18 kg

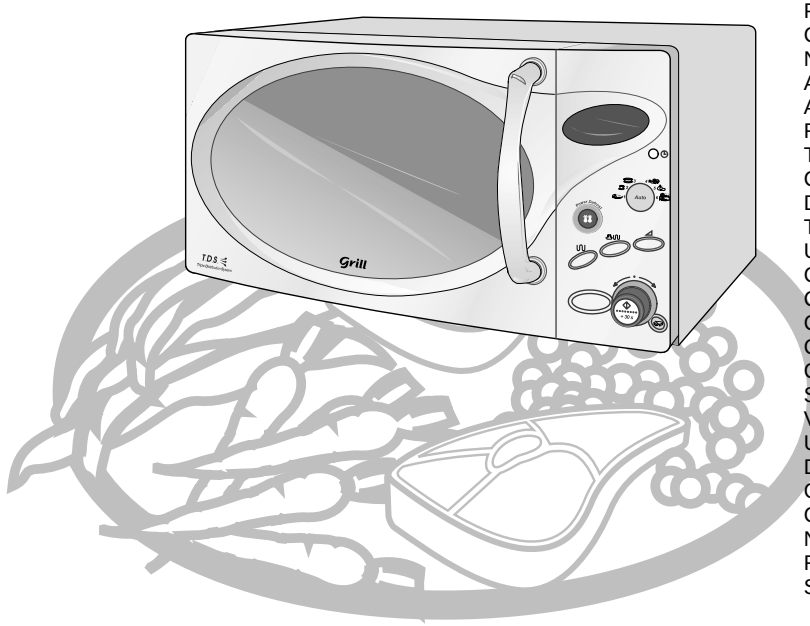
SAMSUNG ELECTRONICS

SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et conseils de cuisson

CE2977N / CE2977NT

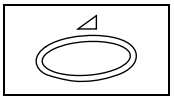


Aide-mémoire 2
Four 2
Panneau de commande 3
Accessoires 3
Utilisez ce mode d'emploi 4
Précautions d'emploi 4
Installez votre four à micro-ondes 5
Réglez l'horloge 6
Comment fonctionne un four à micro-ondes 6
Vérifiez que votre four fonctionne correctement 7
Problèmes et solutions 7
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes 8
Niveaux de puissance 8
Arrêtez la cuisson 8
Ajustez le temps de cuisson 9
Réchauffez ou cuisez un plat en mode automatique 9
Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode automatique 9
Cuisez deux plats simultanément 10
Décongelez un plat automatiquement 10
Temps pour la décongélation automatique 11
Utilisez un plat croustilleur (CE2977NT) 11
Conseils de cuisson pour le plat croustilleur (CE2977NT) 12
Choisissez la position de l'élément chauffant 13
Choisissez les accessoires 13
Cuisez un plat au gril 13
Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril 14
Supprimez le signal sonore 14
Verrouillez votre four à micro-ondes 14
Utilisez la fonction de mémorisation de cuisson 15
Désactivez la rotation du plateau 15
Guide des récipients 16
Conseils de cuisson 17
Nettoyez votre four à micro-ondes 23
Rangez ou réparez votre four à micro-ondes 24
Spécifications techniques 24

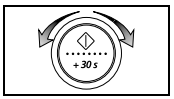
F

Aide-mémoire

Si vous souhaitez cuire un plat



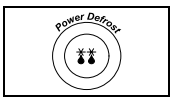
1. Mettez le plat dans le four.
   Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton ◿ .



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.

3. Appuyez sur le bouton ⏀ .
   Résultat: la cuisson démarre. À la fin de la cuisson, un signal retentit quatre fois.

Si vous souhaitez décongeler un plat



1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost** (⁑) une ou plusieurs fois pour sélectionner le type d'aliments à décongeler. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.

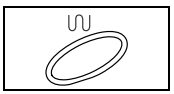
2. Sélectionnez le poids des aliments en tournant le bouton de sélection.
   Vous pouvez sélectionner un poids d'aliment compris entre 200 et 2000g

3. Appuyez sur le bouton ⏀ .

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson

Laissez le plat dans le four.
Appuyez sur le bouton **+ 30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

Si vous souhaitez griller un plat

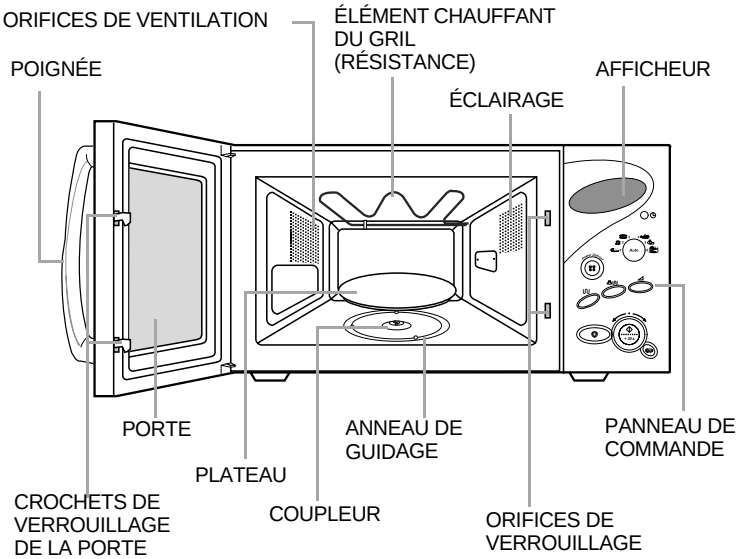


1. Appuyez sur le bouton ⎍.

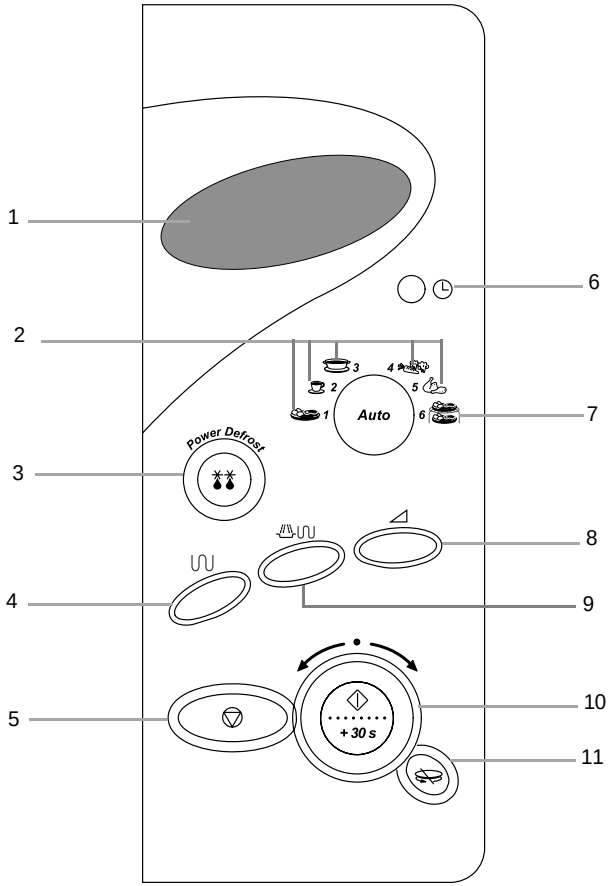
2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.

3. Appuyez sur le bouton ⏀ .

Four



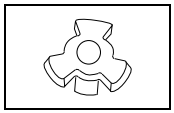
Panneau de commande



1. AFFICHEUR
2. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE OU DE CUISSON AUTOMATIQUE
3. BOUTON DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
4. SÉLECTION DU MODE GRIL
5. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION
6. RÉGLAGE DE L'HEURE
7. SÉLECTION DU MODEQUANTITÉ DOUBLE
8. SÉLECTION DU MODE MICRO-ONDES/NIVEAU DE PUISSANCE
9. SÉLECTION DU MODE COMBINÉ
10. BOUTON DE DÉMARRAGE ET DE SÉLECTION (heure, temps, poids et quantité)
11. ACTIVATION OU DESACTIVATION DE LA ROTATION DU PLATEAU

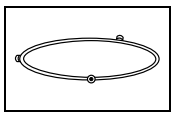
Accessoires

Selon le modèle de four à micro-ondes acheté, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.



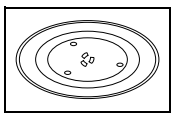
1. Coupleur, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

Objet: le coupleur fait tourner le plateau.



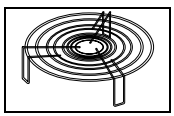
2. Anneau de guidage, à placer au centre du plancher du four.

Objet: l'anneau de guidage supporte le plateau.



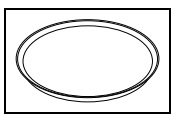
3. Plateau, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.

Objet: ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il est facile de le retirer pour le nettoyer.



4. Grille métallique, à placer sur le plateau.

Objet: la grille métallique peut être utilisée en mode gril et en mode combiné (micro-ondes + gril).



5. Plat croustilleur (CE2977NT uniquement). Pour plus de renseignements sur l'utilisation du plat croustilleur, reportez-vous à la page 11.

Objet: le plat croustilleur permet de mieux faire dorer les aliments en mode combiné micro-ondes + gril et d'obtenir des pâtes croustillantes (tartes, quiches, pizzas ou feuilletés).

☛ N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau.

F

Utilisez ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- ***précautions d'emploi,***
- ***récipients et ustensiles recommandés,***
- ***conseils utiles.***

À l'intérieur de la couverture, un aide-mémoire décrit les quatre opérations de base :

- ***cuire un plat (avec votre four à micro-ondes),***
- ***décongeler un plat automatiquement,***
- ***griller un plat,***
- ***ajouter du temps de cuisson.***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez les illustrations des modèles de four et plus particulièrement des panneaux de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.
Les instructions pas-à-pas emploient trois symboles :

Important

Remarque

Attention

Tournez

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes.

1. N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.
2. Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec et doux.
3. Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
   (1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
   (2) charnières de porte (cassées ou lâches),
   (3) cordon d'alimentation.
4. Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

Précautions d'emploi.
Lisez attentivement ce manuel et conservez-le précieusement pour vous y reporter ultérieurement.
Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

1. N'utilisez **AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes:
   - plats métalliques,
   - assiettes avec décorations dorées ou argentées,
   - brochettes, fourchettes, etc.

   Raison: ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.
2. **NE** réchauffez **JAMAIS** :
   - des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide. Exemple : petits pots pour bébé.
   - des aliments hermétiques. Exemple : œufs, noix en coquille, tomates.

   Raison: l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.
   Astuce: retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.
3. **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à vide.
   Raison: cela pourrait endommager les parois du four.
   Astuce: laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.
4. Lorsque le four fonctionne à vide, l'alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d'attente d'environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.
5. **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec des torchons ou des papiers.
   Raison: les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.
6. Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.
   Raison: certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc très chauds.
7. **NE** touchez **PAS** les parois intérieures du four.
   Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez d'abord le four refroidir.
8. Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :
   - n'y rangez aucun produit inflammable,
   - retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
   - n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
   - en cas d'apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.
9. Faites TOUJOURS très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.

Précautions d'emploi (suite)

- Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
- Remuez pendant la cuisson si nécessaire et TOUJOURS après.
- Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est trop chaud.
- Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter ainsi de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson.
- Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

Raison: lorsque vous réchauffez des liquides, l'ébullition peut être "à retardement" ce qui signifie qu'elle peut être atteinte une fois le récipient sorti du four. Vous risquez de vous ébouillanter par inattention.

- Si vous vous ébouillantez :
  * plongez la partie ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes,
  * couvrez avec un pansement sec et propre,
  * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
- Vérifiez **TOUJOURS** la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
- **NE** chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.

10. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.

11. Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.
Raison: l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.

12. Conservez l'intérieur du four propre.
Raison: des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.

13. Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.
Raison: ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

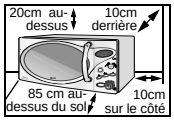
Pendant la cuisson, regardez de temps à autres dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

IMPORTANT

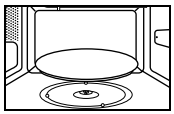
NE permettez **JAMAIS** aux jeunes enfants d'utiliser le four à micro-ondes ou de jouer avec, et **NE** les laissez **PAS** sans surveillance à proximité du four en fonctionnement. Des objets pouvant attirer l'attention des enfants (bonbons, jouets, etc.) **NE** doivent **JAMAIS** être rangés à l'intérieur ou au-dessus du four.

Installez votre four à micro-ondes

Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.



1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation. Cet appareil doit être installé à une hauteur d'au moins 85 cm au-dessus du sol.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau est correctement installé.

3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

❇ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

❇ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz avec mise à la terre. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, contactez votre revendeur ou le service-après vente SAMSUNG le plus proche.

❇ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

F

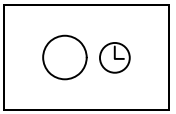
F

Réglez l'horloge

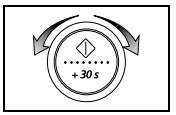
Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

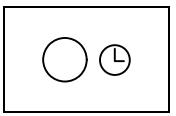
✉ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.



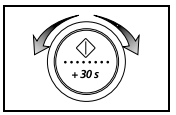
1. **Pour afficher l'heure en mode....** — **appuyez sur le bouton ⏲...**
24-heures, — une fois.
12-heures, — deux fois.



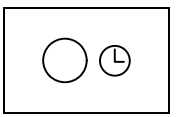
2. Tournez le bouton de sélection pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton ⏲ .



4. Tournez le bouton de sélection pour régler les minutes.



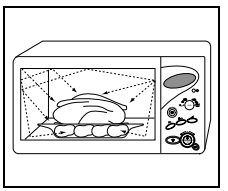
5. Appuyez sur le bouton ⏲ .
Résultat: l'heure est affichée en permanence lorsque vous n'utilisez pas le four.

Comment fonctionne un four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence, l'énergie dissipée permettant de cuire et de réchauffer des aliments sans altérer ni leur couleur ni leur forme.
À l'aide de votre four à micro-ondes, vous pouvez :

- ***décongeler en mode automatique,***
- ***cuire ou réchauffer en mode automatique,***
- ***cuire.***

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont distribuées de façon homogène à l'aide du plateau tournant. De cette manière, les aliments cuisent uniformément.

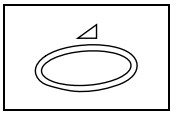
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit ensuite par diffusion de la chaleur à l'intérieur des aliments.

3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
- quantité et densité,
- contenu en eau,
- température initiale (ambiante ou réfrigérée).

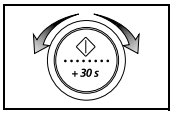
☛ Le centre des aliments étant cuit par diffusion de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque les aliments sont sortis du four. Les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans ce mode d'emploi doivent donc être respectés pour assurer :
- la cuisson homogène des aliments (jusqu'au centre),
- une température uniforme.

Vérifiez que votre four fonctionne correctement

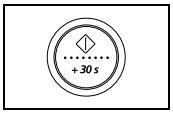
La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.
Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée. Mettez un verre d'eau sur le plateau et refermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton ⊿ .



2. Réglez un temps de cuisson de 4 à 5 minutes en tournant le bouton de sélection.



3. Appuyez sur le bouton ⏀ .
Résultat: l'eau est chauffée pendant 4 à 5 minutes et doit être bouillante.

✉ Le four doit être correctement raccordé au secteur. Le plateau doit être installé dans le four. Si vous sélectionnez un niveau de puissance autre que le maximum, il faudra plus longtemps pour faire bouillir l'eau.

Problèmes et solutions

Si vous êtes confronté à l'un des problèmes énumérés ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.

F

◆ Ces phénomènes sont normaux :
- Condensation à l'intérieur du four.
- Flux d'air autour de la porte et du four.
- Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
- Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.

◆ Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton ⏀ .
- La porte est-elle bien fermée ?

◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits.
- Avez-vous sélectionné le temps de cuisson correctement et/ou appuyé sur le bouton ⏀ ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique ?

◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
- Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
- Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?

◆ Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
- Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique à l'intérieur du four ?
- Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?

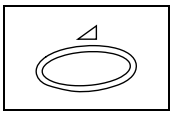
◆ Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
- Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. C'est normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.

✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

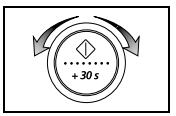
F

Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments. Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton ⊿ .
Résultat: la puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche par défaut. Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton ⊿ jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.

3. Appuyez sur le bouton ◇ .
Résultat: l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée;
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

☛ Ne mettez **jamais** le four en route lorsqu'il est vide.

✉ Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton 30 sec+ chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.

✉

Niveaux de puissance

Vous pouvez choisir entre sept niveaux.

Niveau	Puissance	
	Micro-ondes	**GRIL**
ÉLEVÉ	900 W	
MOYEN ÉLEVÉ	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYEN-BAS	300 W	
DÉCONGÉLATION	180 W	
BAS/TIÈDE	100 W	
GRIL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

✉ Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.

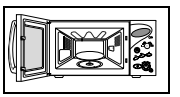
✉ En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

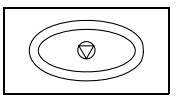
Vous pouvez ajouter plus ou moins de temps de cuisson en tournant le bouton de sélection de quantité double.

Temps	Durée de cuisson ajoutée	Temps	Durée de cuisson ajoutée
jusqu'à 1 min.	5 sec.	10 à 20 min.	1 min.
1 à 3 min.	10 sec.	20 à 40 min	2 min.
3 à 10 min.	30 sec.	40 à 99 min.	5 min.

Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les aliments.





1. Pour arrêter la cuisson temporairement, ouvrez la porte.
Résultat: la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton ◇ .

2. Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton ▽ .
Résultat: les réglages de cuisson sont annulés.

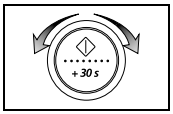
☛ Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton d'annulation(▽).

Ajustez le temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton 30 sec+ chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

Appuyez sur le bouton **30 sec+** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

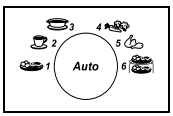
☛ Vous ne pouvez ajuster le temps de cuisson que si l'un des modes suivants est sélectionné : Micro-ondes, Réchauffage/cuisson automatique, Gril ou Combiné.



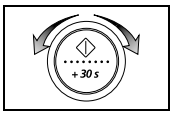
Pendant la cuisson, tournez le bouton de sélection vers la droite ou vers la gauche pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.

Réchauffez ou cuisez un plat en mode automatique

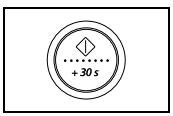
La fonction de réchauffage et de cuisson automatique propose cinq programmes pré-enregistrés. Ainsi, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson, ni le niveau de puissance. Vous pouvez ajuster le nombre de portions en tournant le bouton de sélection.
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte



1. Sélectionnez le type d'aliments en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de sélection du mode réchauffage ou cuisson automatique **(Auto)**.



2. Sélectionnez la quantité ou les portions en tournant le bouton de sélection. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.



3. Appuyez sur le bouton ◇ .
Résultat: la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode automatique

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson en mode automatique, les quantités, temps de repos et autres recommandations.

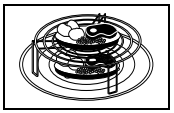
Code/ Sym-bole	Aliment	Quantité	Temps de repos (en minutes)	Recommandations
1	**Assiette garnie** Réfrigérée	300 à 350g 400 à 450g 500 à 550g	3	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terre, des pâtes ou du riz.
2	**Boissons** Café, lait, thé, eau	150ml (1tasse) 300ml (2tasses) 450ml (3tasses) 600ml (4tasses)	1 à 2	Versez la boisson dans des tasses en céramique, puis faites réchauffer sans recouvrir. Disposez les tasses de la façon suivante: au centre du plateau pour une seule tasse, à l'opposé l'une de l'autre pour deux tasses, et en cercle pour trois ou quatre. Laissez les tasses dans le four pendant le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos et faites attention en sortant les tasses qui risquent d'être très chaudes (reportez-vous aux précautions d'emploi concernant les boissons).
3	**Soupe/ Sauce** Réfrigérée	200 à 250ml 300 à 350ml 400 à 450ml 500 à 550ml 600 à 650ml	1 à 2	Versez la soupe ou la sauce dans une assiette creuse ou dans un bol en céramique et recouvrez pendant la cuisson et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos.
4	**Légumes frais**	200 à 250g 300 à 350g 400 à 450g 500 à 550g 600 à 650g 700 à 750g	3	Lavez, épluchez et découpez les légumes en morceaux de taille similaire, puis pesez-les. Placez-les dans un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe) pour les quantités de 200 à 450 g, 60 ml (4 cuillères à soupe) pour les quantités de 500 à 650 g et 75 ml (5 cuillères à soupe) pour les quantités de 700 à 750 g. Remuez après la cuisson. Lorsque vous cuisez des quantités importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
5	**Morceaux de poulet**	200 à 300 g (1morceau) 400 à 500 g (2morceaux) 600 à 700 g (2 à 3morceaux) 800 à 900 g (3 à 4morceaux)	3	Enduisez les morceaux de poulet d'huile et ajoutez du sel, du poivre ou d'autres épices selon vos goûts. Posez-les sur la grille haute, côté peau vers le bas. Au signal sonore, retournez-les.

F

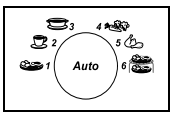
F

Cuisez deux plats simultanément

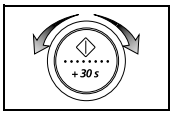
Votre four à micro-ondes SAMSUNG vous permet de cuire deux plats différents en méme temps grâce à la fonction Quantité double.



1. Mettez deux assiettes garnies dans le four, une sur le plateau et l'autre sur la grille métallique posée sur le plateau.



2. Appuyez six fois sur le bouton de sélection de **Auto**.



3. Choisissez le poids en tournant le bouton de sélection.

4. Appuyez sur le bouton ◇ .
Résultat: la cuisson démarre au bout de deux secondes. Lorsqu'elle est terminée :
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

☛ Dans ce mode, utilisez toujours la grille métallique pour réchauffer des aliments sur deux niveaux. Elle doit dans ce cas, être posée sur le plateau.

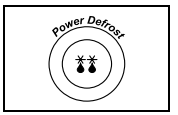
Code/ Sym-bole	Aliment	Quantité	Temps de repos (en minutes)	Recommandations
6	**Assiette garnie** Réfrigérée	2x300 à 350g 2x400 à 450g	2	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce pro gramme concerne des plats composés de trois aliments différents, tels qu'un mor ceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terre, des pâtes ou du riz. Placez l'une des assiettes sur le plateau et l'autre sur la grille métallique.

Décongelez un plat automatiquement

La décongélation automatique vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille ou du poisson. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de l'aliment, le temps de décongélation et le niveau de puissance étant réglés automatiquement.

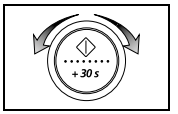
✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

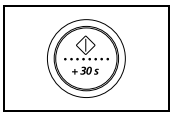


1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost** (⁂) une ou plusieurs fois pour sélectionner le type d'aliments à décongeler.
Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Exemple : Appuyez trois fois sur le bouton **Power Defrost** (⁂) pour décongeler du poisson.



2. Sélectionnez le poids des aliments en tournant le bouton de sélection.
Vous pouvez sélectionner un poids d'aliment compris entre 200 et 2000g



3. Appuyez de nouveau sur le bouton ◇ pour lancer le processus de décongélation.
Résultat:
- la décongélation commence.
- un signal sonore peut se faire entendre à mi-parcours pour vous faire penser à retourner l'aliment.
- Appuyez de nouveau sur le bouton ◇ pour terminer la décongélation.

✉ Vous pouvez également décongeler de le nourriture manuellement. Pour cela, sélectionnez le mode micro-ondes avec un niveau de puissance de 180W. Pour plus de détails, reportez-vous à la section "Cuisez/réchauffez un plat par micro-ondes" en page 8.

☛ Si vous désirez modifier l'unité d'affichage de la sélection de lbs (livres) en ml/g (ou vise versa), appuyez sur les boutons Power Defrost (⁂) et ◇ en même temps, un long signal sonore se fait entendre pour confirmer votre sélection.

☛ Lors de la sélection avec une unité en grammes (ml/g), le pas d'incrément est de 100g. Lors de la sélection avec une unité en livres (lbs), le pas d'incrément est de 1oz, avec un réglage maximal de 4lbs 8oz.

Temps pour la décongélation automatique

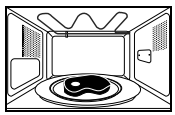
Retirez les emballages des aliments avant de commencer la décongélation.
Mettez les aliments congelés sur le plateau.
Lorsque le signal retentit, retournez les aliments.
Respectez le temps de repos indiqué une fois la décongélation terminée.

Bouton	Aliment	Quantité	Temps de repos (en minutes)	Recommandations
1	Viande	200 à 2000g	20 à 60	Protégez les bords avec des petits morceaux de papier d'aluminium. Au signal sonore, retournez la viande.
2	Volaille	200 à 2000g	20 à 60	
3	Poisson	200 à 2000g	20 à 50	

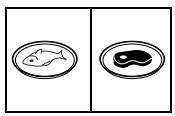
✉ Sélectionnez le niveau de puissance 180 W pour décongeler les aliments manuellement. Pour plus de détails sur la décongélation manuelle, reportez-vous à la page 20.

Utilisez un plat croustilleur (CE2977NT)

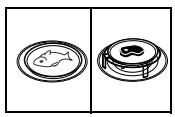
Votre four à micro-ondes SAMSUNG est fourni avec un plat croustilleur. Ce plat vous permet de faire dorer la partie supérieure des aliments à l'aide du gril et de rendre la partie inférieure dorée et croustillante grâce à la température élevée du plat croustilleur. Le plat croustilleur peut servir pour divers aliments. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante. Ce plat peut également servir pour le bacon, les œufs, les saucisses, etc.



1. Posez le plat croustilleur directement sur le plateau et préchauffez-le en choisissant le mode combiné micro-ondes (puissance de cuisson de 600 W) + gril ( ). Respectez les temps et les recommandations du tableau de la page suivante.
   - ☛ Utilisez toujours des gants isolants car le plat croustilleur sera très chaud.
2. Pour donner un bel aspect doré aux aliments tels que le bacon et les œufs, enduisez le plat d'huile.
   - ❇ Votre plat croustilleur est recouvert d'un revêtement anti-adhésif, matière très sensible aux rayures.
   - ❇ Ne coupez jamais la nourriture directement dans le plat avec des objets pointus comme un couteau. Utilisez des accessoires en plastique pour éviter de rayer le revêtement du plat croustilleur ou sortez les aliments du plat avant de les couper.



3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.
   - ☛ Ne mettez aucun récipient ou objet non résistant à la chaleur sur le plat croustilleur (un saladier en plastique, par exemple).
   - ☛ Ne mettez jamais le plat croustilleur dans le four sans que le plateau soit installé.



4. Placez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou sur le plateau) dans le four.
5. Sélectionnez le temps et la puissance de cuisson appropriés. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

✉ **Comment nettoyer le plat croustilleur**
Nettoyez le plat croustilleur avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, puis rincez-le à l'eau claire. N'utilisez pas de brosse à récurer ou d'éponge à face grattante, sous peine d'endommager le revêtement du plat.

❇ **Attention**
Le plat croustilleur n'est pas garanti lave-vaisselle.

Conseils de cuisson pour le plat croustilleur (CE2977NT)

F

Nous vous conseillons de préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau du four en choisissant le mode combiné micro-ondes (puissance de cuisson de 600 W) + grill( ) et en respectant les temps et recommandations du tableau ci-dessous.

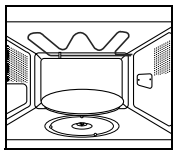
Aliment	Quantité	Puiss-ance	Temps de préchau-ffage (en minutes)	Temps de cuisson (en minutes)	Recommandations
Bacon	80g (4tranches) 160g (8tranches)	600W+ gril ( )	3	3 à 3½ 4½ à 5	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les tranches de bacon l'une à côté de l'autre dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille.
Tomates gratinées	200g (2tomates) 400g (4tomates)	450W+ gril ( )	3	3 4	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Disposez-les en cercle dans le plat, saupoudrez de fromage râpé, puis mettez le plat sur la grille.
Hamburgers (congelés)	125g (2) 250g (4)	600W+ gril ( )	3	6 à 6½ 8 à 8½	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les hamburgers congelés en cercle dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille. Retournez après 4 à 5 minutes de cuisson.
Baguettes (congelées)	100 à 150g (1baguette) 200 à 250g (2baguettes)	450W+ gril ( )	5	5 à 6 6 à 7	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les baguettes de la façon suivante : au centre du plat pour une seule baguette, côte à côte pour deux baguettes. Mettez le plat sur la grille.
Pizza (congelée)	300 à 350g 400 à 450g	600W+ gril ( )	5	7 à 8 9 à 10	Préchauffez le plat croustilleur. Mettez la pizza congelée dans le plat, puis placez ce dernier sur la grille.
Mini-pizzas (réfrigérées)	100 à 150g 200 à 250g	600W+ gril ( )	5	3 à 3½ 4 à 4½	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les mini-pizzas en cercle dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille.
Frites au four (congelées)	200g 300g 400g	450W+ gril ( )	4	9 12 15	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les frites dans le plat, puis placez ce dernier sur la grille. Retournez les frites à mi-cuisson.
Pommes de terre en robe de chambre	250g 500g	600W+ gril ( )	4	4½ à 5 7 à 7½	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle dans le plat, côté coupé vers le bas. Mettez le plat sur la grille.
Bâtonnets de poisson pané (congelés)	150g (5bâtonnets) 300g (10bâtonnets)	600W+ gril ( )	4	6 à 6½ 8½ à 9	Préchauffez le plat croustilleur, puis enduisez-le d'huile (une cuillère à soupe). Disposez les bâtonnets en cercle dans le plat. Retournez après 3 1/2 minutes de cuisson (pour 5 bâtonnets) ou après 5 minutes (pour 10 bâtonnets).
Nuggets de poulet (congelées)	125g 250g	600W+ gril ( )	4	4½ à 5 6½ à 7	Préchauffez le plat croustilleur, puis enduisez-le d'huile (une cuillère à soupe). Disposez les nuggets dans le plat, puis placez ce dernier sur la grille. Retournez les nuggets après 3 minutes de cuisson (pour 125 g) ou après 5 minutes (pour 250 g).

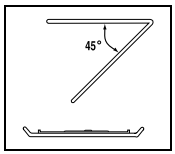
Choisissez la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant (ou résistance) est utilisé lorsque la cuisson s'effectue à l'aide du gril. Vous avez le choix entre deux positions :

- ***horizontale pour le mode gril ou le mode combiné micro-ondes + gril,***
- ***oblique (inclinaison de 45°) pour le nettoyage.***

☛ Ne changez la position de l'élément chauffant que lorsqu'il est froid et ne forcez pas excessivement pour le mettre en position verticale.

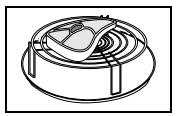




Pour mettre l'élément chauffant…	**alors…**
en position horizontale (mode gril ou mode combiné micro-ondes + gril),	◆ tirez l'élément chauffant vers vous, ◆ poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la voûte du four.
en position oblique (pour faciliter le nettoyage de la voûte),	◆ faites pivoter l'élément chauffant vers le bas à un angle de 45°, ◆ replacez l'élément chauffant en position horizontale après le nettoyage.

Choisissez les accessoires

Utilisez des récipients garantis micro-ondes. N'utilisez pas de barquettes ou de plats en plastique, de gobelets en carton, de serviettes en papier, etc.

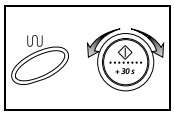


Si vous souhaitez sélectionner le mode combiné micro-ondes + gril, utilisez uniquement des plats garantis à la fois micro-ondes et four classique. Des récipients ou ustensiles métalliques pourraient endommager votre four.

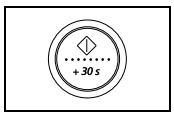
✉ Pour plus de renseignements sur les récipients et ustensiles garantis micro-ondes, reportez-vous à la section "Guide des récipients" page 16.

Cuisez un plat au gril

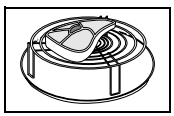
Le gril vous permet de chauffer et de faire dorer des aliments rapidement, sans utiliser les micro-ondes. À cet effet, une grille métallique est fournie avec le four.



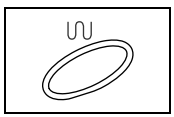
1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Gril** ⎍, et choisissez le temps approprié en tournant le bouton de sélection.



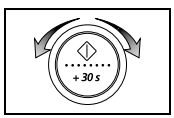
2. Appuyez sur le bouton ◇ .



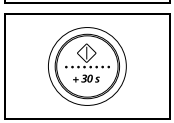
3. Ouvrez la porte et placez la nourriture sur la grille. Refermez la porte.



4. Appuyez sur le bouton ⎍ .
Résultat: Les indications suivantes apparaissent sur l'afficheur.



5. Choisissez le temps approprié en tournant le bouton de sélection.
La durée maximale est de 60 minutes.



6. Appuyez sur le bouton ◇ .
Résultat: La cuisson au gril démarre. Lorsque la cuisson est terminée:
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

✉ Ne vous inquiétez pas si l'élément chauffant s'allume et s'éteint par intermittence en mode gril. Cela permet d'éviter la surchauffe du four.

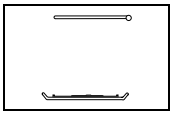
☛ Utilisez toujours des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

F

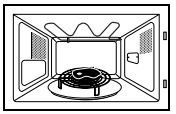
Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril

Vous pouvez également combiner la cuisson aux micro-ondes et le gril pour cuire les aliments rapidement et les dorer en même temps.

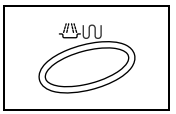
- ☛ Utilisez TOUJOURS des récipients et ustensiles garantis à la fois four à micro-ondes et four classique.
- ☛ Les plats en verre ou en céramique sont les mieux adaptés à la cuisson en mode combiné, car ils facilitent la pénétration uniforme des micro-ondes dans les aliments.
- ☛ Utilisez TOUJOURS des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds.



1. Assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la page 13.



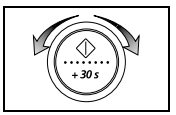
2. Ouvrez la porte du four.
Placez les aliments sur la grille, puis posez cette dernière sur le plateau. Fermez la porte.



3. Appuyez sur le bouton du mode combiné micro-ondes + gril ( ) .
Résultat: les indications suivantes s'affichent :
(mode combiné micro-ondes + gril), 600W (puissance de cuisson).

✉ Pour sélectionner le mode approprié, appuyez sur le bouton du mode combiné ( ) jusqu'à ce que le mode souhaité s'affiche.

☛ La température du gril est réglée automatiquement.

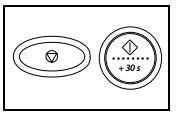


4. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection. La durée maximale est de 60 minutes.

5. Appuyez sur le bouton ◇ .
Résultat: la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

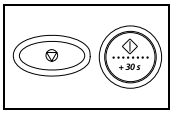
✉ La puissance de cuisson maximale pour le mode combiné micro-ondes + gril est de 600 W.

Supprimez le signal sonore



1. Appuyez simultanément sur les boutons ▽ et ◇ .
Résultat:
- ◆ l'indication suivante apparaît sur l'afficheur:

- ◆ le signal sonore est désactivé et ne retentit plus chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

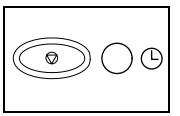


2. Pour rétablir le signal sonore, appuyez simultanément sur les deux mêmes boutons.
Résultat:
- ◆ l'indication suivante apparaît sur l'afficheur:

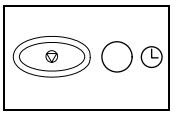
- ◆ le four fonctionne avec le signal sonore actif.

Verrouillez votre four à micro-ondes

Votre four à micro-ondes est doté d'un programme de sécurité vous permettant de verrouiller le four, de telle sorte qu'un enfant ou une personne ne connaissant pas son fonctionnement ne puisse pas l'actionner par mégarde.
Le four peut être verrouillé à tout moment.



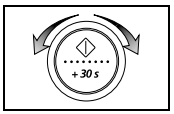
1. Appuyez simultanément sur les boutons ▽ et ◷.
Résultat:
- ◆ le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- ◆ l'indication suivante apparaît sur l'afficheur :



2. Pour déverrouiller le four, appuyez simultanément sur les deux mêmes boutons.
Résultat: le four est de nouveau utilisable.

Utilisez la fonction de mémorisation de cuisson

Ce four mémorise systématiquement le dernier mode de cuisson afin de vous permettre de réutiliser les réglages de cuisson lorsque vous cuisez ou réchauffez le même type de plat.



1. Si nécessaire, ajustez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.

2. Appuyez sur le bouton ◇ .

✉

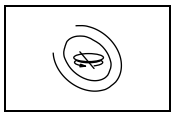
- Lorsque la cuisson est terminée, le signal de fin de cuisson retentit trois fois, à raison d'une fois par minute. Ensuite, les réglages du dernier mode de cuisson sont annulés.
- Si vous n'utilisez plus le four après avoir sorti votre plat puis refermé la porte, les réglages du mode de cuisson s'annulent au bout de 30 secondes.
- Appuyez sur le bouton ▽ pour annuler le mode de cuisson.

Désactivez la rotation du plateau

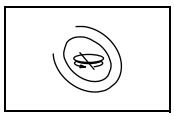
Le bouton de désactivation de la rotation du plateau (🍽) empêche le plateau de tourner et vous permet ainsi de cuire, réchauffer ou décongeler des aliments dans des plats de grande taille occupant toute la cavité du four (cuisson en mode manuel uniquement).

☛ Cependant, les résultats sont moins satisfaisants que lorsque le plateau peut tourner, la cuisson des aliments étant moins homogène. Nous vous conseillons de tourner le plat manuellement à mi-parcours.

☛ **Attention !** Ne faites jamais tourner le plateau sans aliment.
- Reason : cela pourrait endommager le four ou provoquer un incendie.



1. Appuyez sur le bouton de désactivation de la rotation du plateau (🍽) .
Résultat: le symbole (🍽) apparaît et la rotation du plateau est désactivée.



2. Pour activer de nouveau la rotation du plateau, appuyez sur le même bouton(🍽).
Résultat: le symbole (🍽) disparaît de l'afficheur et le plateau peut de nouveau tourner.

✉ N'appuyez pas sur le bouton d'activation ou de désactivation de la rotation du plateau (🍽) en cours de cuisson.

Guide des récipients

F

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.
Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.
Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	✗	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats et attaches pour sacs de congélation	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts.
• Papier absorbant	✓	Permet d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

Remarque : Oui = ✓ / Non = ✗

Conseils de cuisson

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent les aliments, attirées et absorbées par l'eau, les matières grasses et le sucre.
Elles permettent d'accélérer la circulation des molécules dans les aliments. La circulation rapide des molécules entraîne des frottements, et la chaleur qui en résulte permet de cuire les aliments.

CUISSON

Récipients adaptés à la cuisson aux micro-ondes
Pour un rendement optimal, les micro-ondes doivent circuler librement sans être retenues par le récipient utilisé. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium ou le cuivre ; en revanche, elles peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier et le bois. Par conséquent, les aliments ne doivent jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes
Les micro-ondes conviennent à de nombreux aliments, parmi lesquels les légumes frais ou congelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, crèmes anglaises, soupes, conserves et autres condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D'une façon générale, la cuisson aux micro-ondes est parfaitement adaptée aux aliments traditionnellement cuits sur une table de cuisson. Ainsi, vous pouvez faire fondre du beurre ou du chocolat avec votre four à micro-ondes (pour plus de renseignements, reportez-vous à la section sur les astuces micro-ondes).

Nécessité de recouvrir les aliments pendant la cuisson
En recouvrant les aliments pendant la cuisson, l'eau qu'ils contiennent se transforme en vapeur et contribue alors au processus de cuisson. Vous pouvez recouvrir les aliments de différentes façons : à l'aide d'une assiette en céramique, d'un couvercle ou d'un film en plastique (garanti micro-ondes).

Temps de repos
Le temps de repos permet à la température de se répartir uniformément après la cuisson.

Conseils de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g de légumes, à moins qu'une autre quantité ne soit spécifiée dans le tableau ci-dessous. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts.
Remuez une fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée.
Laissez reposer avec le couvercle pendant trois minutes.

Astuce: découpez les légumes en morceaux de taille similaire. Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Tous les légumes frais doivent être cuits à puissance de cuisson maximale (900W).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Brocoli	250g 500g	3½ à 4 6 à 7	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Placez les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250g	5 à 5½	3	Ajoutez 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillères à soupe).
Carottes	250g	3½ à 4	3	Découpez les carottes en rondelles.
Chou-fleur	250g 500g	4 à 4½ 6½ à 7½	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Recoupez les gros bouquets en deux. Placez les tiges vers le centre.
Courgettes	250g	3 à 3½	3	Découpez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) ou une noix de beurre. Cuisez jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250g	2½ à 3	3	Découpez les aubergines en petites rondelles et arrosez d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	3 à 3½	3	Coupez les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1 à 1½ 2 à 2½	3	Nettoyez les champignons. Laissez-les en entier s'ils sont petits. S'ils sont assez gros, découpez-les en lamelles. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez du sel et du poivre. Égouttez avant de servir.
Oignons	250g	4 à 4½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez uniquement 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe).
Poivrons	250g	3½ à 4	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250g 500g	3 à 4 6 à 7	3	Pesez les pommes de terre épluchées, puis coupez-les en morceaux de taille similaire.
Navets	250g	4½ à 5	3	Coupez les navets en petits cubes.

F

Conseils de cuisson pour les légumes congelés

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez recouvert pendant le temps de repos.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Épinards	150g	600W	5 à 6	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Brocoli	300g	600W	8 à 9	2 à 3	Ajoutez 30 ml d'eau froide (2 cuillères à soupe).
Petits pois	300g	600W	7 à 8	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Haricots verts	300g	600W	7½ à 8½	2 à 3	Ajoutez 30 ml d'eau froide (2 cuillères à soupe).
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	300g	600W	7 à 8	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Mélange de légumes (cuisine chinoise)	300g	600W	7½ à 8½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).

Conseils de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz: utilisez un grand saladier en verre avec couvercle. Ajoutez l'eau froide et laissez le couvercle pendant la cuisson. (Sachez que le riz gonfle et double de volume pendant la cuisson.)
Lorsque la cuisson est terminée, remuez avant de laisser reposer, puis ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre.
Remarque: le riz n'absorbe pas forcément toute l'eau pendant la cuisson. N'hésitez pas à l'égoutter avant de servir.

Pâtes: utilisez un grand saladier en verre. Ajoutez l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez. Ne recouvrez pas pendant la cuisson. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer avec un couvercle et égouttez avant de servir.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Riz blanc	250g 375g	900W	15 à 16 17½ à 18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz brun	250g 375g	900W	20 à 21 22 à 23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz ordinaire + riz sauvage)	250g	900W	16 à 17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + blé)	250g	900W	17 à 18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250g	900W	10 à 11	5	Ajoutez 1 l d'eau chaude.

RÉCHAUFFAGE

Le four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments en infiniment moins de temps qu'un four traditionnel ou qu'une table de cuisson.

Reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage. Les temps donnés dans les tableaux sont fixés en considérant que la température ambiante des liquides se situe entre 18°C et 20°C, et que la température d'un aliment réfrigéré se situe entre 5°C et 7°C.

Préparer et recouvrir les aliments

Évitez de réchauffer des aliments trop gros comme un rôti, car il aurait tendance à trop cuire et à se dessécher à l'extérieur avant que son centre ne soit bien chaud. Pour obtenir un résultat optimal, découpez les aliments en plusieurs morceaux ou tranches.

Régler le niveau de puissance et mélanger

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W, tandis que d'autres nécessitent une puissance de 600 W, 450 W ou 300 W.

- Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des pages suivantes. Il est préférable de réchauffer un aliment en choisissant un niveau de puissance relativement bas lorsqu'il s'agit d'un aliment délicat, de quantités importantes ou si l'aliment risque de se réchauffer très rapidement (tartelettes sucrées, par exemple). Pour obtenir un résultat optimal, remuez ou retournez pendant le réchauffage. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Faites particulièrement attention lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez les liquides dans le four pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
Évitez de gâcher les aliments en les faisant cuire trop longtemps. Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson et d'ajouter ensuite du temps, si nécessaire.
- **Chauffer et laisser reposer**
Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, nous vous conseillons de noter les temps de cuisson pour référence ultérieure.
Veillez toujours à ce que les aliments réchauffés soient chauds à l'extérieur et à l'intérieur.
Lorsque le réchauffage est terminé, laissez les aliments reposer pendant un court instant afin que la température se répartisse uniformément.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage se situe entre 2 et 4 minutes, à moins qu'une autre valeur ne soit spécifiée dans les tableaux des pages suivantes.
Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux précautions d'emploi.

Conseils de cuisson(suite)

Conseils pour réchauffer des liquides

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez reposer au moins 20 secondes pour bien répartir la chaleur.

Remuez pendant la cuisson si nécessaire, et TOUJOURS après. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

Conseils pour réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé:

placez l'aliment dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez de nouveau, puis vérifiez la température avant de servir. La température recommandée pour ce type d'aliments se situe entre 30°C et 40°C.

Lait pour bébé:

versez le lait dans un biberon stérilisé. Réchauffez sans recouvrir.

Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Agitez avant de laisser reposer et avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. La température recommandée pour le lait est d'environ 37°C.

Remarque:

la température des aliments pour bébé doit absolument être vérifiée avant de les servir afin d'éviter les brûlures. Reportez-vous au second tableau de la page 20 pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage.

Réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Boissons (café, thé et eau)	150ml (1tasse) 300ml (2 tasses) 450ml (3 tasses) 600ml (4 tasses)	900W	1 à 1½ 1½ à 2 2½ à 3 3 à 3½	1 à 2	Versez la boisson dans des tasses, puis réchauffez sans recouvrir. Disposez les tasses de la façon suivante : au centre du plateau pour une seule tasse, à l'opposé l'une de l'autre pour deux tasses, et en cercle pour trois ou quatre tasses. Laissez dans le four pendant le temps de repos, puis remuez.
Soupe (réfrigérée)	250g 350g 450g 550g	900W	2 à 2½ 2½ à 3 3 à 3½ 3½ à 4	2 à 3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou dans un bol en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350g	600W	4½ à 5½	2 à 3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec de la sauce (réfrigérées)	350g	600W	3½ à 4½	3	Disposez les pâtes (spaghetti ou coquillettes) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes fourrées avec de la sauce (réfrigérées)	350g	600W	4 à 5	3	Disposez les pâtes fourrées (ravioli ou tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Assiette garnie (réfrigérée)	350g 450g 550g	600W	4½ à 5½ 5 à 6 5½ à 6½	3	Mettez le plat composé de 2 à 3 aliments dans une assiette en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes.

Réchauffer deux plats en même temps

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Soupe (réfrigérée)	2 x 250g 2 x 250g	900W	3½ à 4½ 5 à 6	2 à 3	Versez la soupe dans deux assiettes creuses en céramique et recouvrez. Posez une assiette sur le plateau et l'autre sur la grille. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Poulet au curry avec du riz (réfrigéré)	2 x 350g	600W	7 à 8½	3	Mettez les deux plats composés de deux aliments dans deux assiettes plates en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Posez une assiette sur le plateau et l'autre sur la grille.
Assiette garnie (réfrigérée)	2 x 350g	600W	7½ à 9	3	Mettez les deux plats composés de 2 à 3 aliments dans deux assiettes plates en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Posez une assiette sur le plateau et l'autre sur la grille.

F

Réchauffer des aliments pour bébé et du lait

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190g	600W	30 sec.	2 à 3	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	600W	20 sec.	2 à 3	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Lait	100ml 200ml	300W	30 à 40 sec. 1min. à 1min. 10 sec.	2 à 3	Remuez ou agitez, puis versez dans un biberon stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau. Cuisez sans couvercle. Remuez et laissez reposer pendant au moins trois minutes. Remuez de nouveau et vérifiez la température avant de servir.

DÉCONGÉLATION

Le four à micro-ondes est un appareil parfaitement adapté pour décongeler des aliments rapidement, ce qui est très pratique lorsque des amis arrivent chez vous à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement dégelée avant de démarrer la cuisson. Retirez toute attache métallique et tout élément d'emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler.

Placez la volaille congelée dans un plat sans couvercle. Retournez à mi-parcours, videz le jus de décongélation et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez la température de la volaille de temps en temps pour vous assurer qu'elle reste constante.

Si les parties les plus petites et les plus fines de l'aliment à décongeler commencent à tiédir, elles peuvent être protégées en les enveloppant avec des bandelettes de papier d'aluminium pendant la décongélation.

Si la partie externe de la volaille devient tiède, arrêtez le four et laissez reposer pendant 20 minutes avant de reprendre la décongélation.

Laissez toujours reposer le poisson, la viande et la volaille afin de terminer la décongélation.

Le temps de repos varie en fonction de la quantité à décongeler. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Astuce: les aliments plats et fins décongèlent plus facilement que les aliments épais, et plus les quantités sont réduites, plus la décongélation est rapide. N'oubliez pas cette astuce lorsque vous congelez ou décongelez des aliments.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour décongeler des aliments dont la température est située entre -18°C et -20°C.

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en réglant votre four sur le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Viande Viande hachée Pavés de porc	 200g 400g 250g	 6 à 7 10 à 12 7 à 8	 15 à 30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les bords fins avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Volaille Morceaux de poulet Poulet entier	 500g (2mor-ceaux) 1200g	 14 à 15 32 à 34	 15 à 60	Utilisez une assiette plate en céramique. Disposez le poulet côté peau vers le bas s'il s'agit de morceaux découpés, côté bréchet vers le bas s'il s'agit d'un poulet entier. Protégez les extrémités des ailes et des pattes avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Poisson Filets de poisson Poisson entier	 200g 400g	 6 à 7 11 à 13	 10 à 25	Mettez le poisson (entier ou en filets) au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Protégez les parties très fines des filets ou la queue du poisson avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Fruits Baies	 250g	 6 à 7	 5 à 10	Disposez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain Petits pains individuels (50g environ) Toast/ Sandwich Pain noir (à base de blé et de seigle)	 2pcs 4pcs 250g 500g	 1 à 1½ 2½ à 3 4 à 4½ 7 à 9	 5 à 20	Placez les petits pains en rond ou le pain entier horizontalement sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez à mi-parcours.

Conseils de cuisson(suite)

GRIL

L'élément chauffant du gril (ou résistance) se situe sous la voûte du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Pour faire dorer les aliments plus rapidement, faites préchauffer le gril pendant quatre minutes.

Récipients adaptés au mode gril

Utilisez des plats résistant aux flammes. Les plats peuvent être métalliques ou présenter des parties métalliques. N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode gril

Le mode gril convient à de nombreux aliments, parmi lesquels les côtelettes, les saucisses, les steaks, les hamburgers, les tranches de bacon et de jambon fumé, les portions de poisson, les sandwichs et les amuse-bouche.

ATTENTION :

Lorsque vous utilisez le mode gril seul, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position verticale. Placez toujours les aliments sur la grille haute, sauf indication contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson allie la chaleur par rayonnement provenant du gril à la rapidité de la cuisson par micro-ondes. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes combinés sont disponibles avec ce four : 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Récipients adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Veillez à utiliser des récipients garantis micro-ondes. En outre, les plats doivent résister aux flammes.

N'utilisez pas de plats métalliques en mode combiné. N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Le mode combiné micro-ondes + gril convient à tout type d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés ou gratinés (des pâtes au gratin, par exemple) ainsi qu'aux aliments nécessitant un temps de cuisson très court pour les faire dorer sur le dessus. Ce mode peut également servir pour des aliments plus gros généralement appréciés lorqu'ils sont dorés et croustillants sur le dessus (des morceaux de poulet, par exemple). Dans ce cas, retournez les morceaux de poulet à mi-cuisson.

Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes.

ATTENTION :

Lorsque vous utilisez le mode combiné micro-ondes + gril, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position verticale.

Placez les aliments sur la grille haute, à moins qu'il ne soit recommandé de placer les aliments directement sur le plateau.

Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes.

Les aliments doivent être retournés si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.

Conseils pour faire griller des aliments congelés

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments congelés	Quantité	Puiss-ance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Petits pains individuels (50g environ)	2 petits pains 4 petits pains	Micro-ondes + gril	300W+ gril 1½ à 2 2½ à 3	mode gril seul 2 à 3 2 à 3	Disposez les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau. Faites griller le deuxième côté 2 à 3 minutes selon vos goûts. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes	200 à 250g (1baguette)	Micro-ondes + gril	450W+ gril 3½ à 4	mode gril seul 2 à 3	Disposez la baguette en diagonale sur du papier sulfurisé sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.
Gratin (légumes ou pommes de terre)	400g	450 W + gril	13 à 15	-	Placez le gratin congelé dans un petit plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtes (cannelloni, macaroni ou lasagnes)	400g	600 W + gril	14 à 16	-	Placez les pâtes congelées dans un plat rectangulaire en verre, puis posez ce dernier directement sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Gratin de poisson	400g	450 W + gril	16 à 18	-	Placez le gratin de poisson congelé dans un petit plat rectangulaire en verre, puis posez ce dernier directement sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

Conseils de cuisson(suite)

Conseils pour faire griller des aliments frais

Faites préchauffer le gril en activant le mode gril pendant quatre minutes.
Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments congelés	Quantité	Puiss-ance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Toasts	4 toasts (25 g chacun)	Mode gril seul	3½ à 4½	3 à 4	Disposez les toasts l'un à côté de l'autre sur la grille.
Petits pains individuels (déjà cuits)	2 à 4	Mode gril seul	2½ à 3½	1½ à 2½	Commencez la cuisson en disposant les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau.
Tomates gratinées	200 g (2tomates) 400 g (4tomates)	300W + gril	3½ à 4½ 5 à 6	-	Coupez les tomates en deux. Saupoudrez de fromage râpé. Disposez les moitiés de tomate en cercle dans un plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille.
Toasts à la tomate et au fromage	4 pcs (300 g)	300W + gril	4 à 5	-	Faites d'abord griller les toasts. Placez la garniture sur les toasts, puis posez ces derniers sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Toasts hawaïens (ananas, jambon, tranches de fromage)	2toasts (300 g) 4toasts (600 g)	450W + gril	3½ à 4½ 6 à 7	-	Faites d'abord griller les toasts. Placez la garniture sur les toasts, puis posez ces derniers sur la grille. Disposez-les à l'opposé l'un de l'autre sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre en robe de chambre	250g 500g	600W + gril	4½ à 5½ 6½ à 7½	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté arrondi vers le bas.
Gratin de pommes de terre/de légumes (réfrigéré)	500g	450W + gril	9 à 11	-	Placez le gratin dans un petit plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Morceaux de poulet	450 g (2 morceaux) 650 g (2 à 3morceaux) 850 g (4 morceaux)	300W + gril	7 à 8 9 à 10 11 à 12	7 à 8 8 à 9 9 à 10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les morceaux en cercle, les ailes et les pattes au centre. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Aliments congelés	Quantité	Puiss-ance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Poulet rôti	900g 1100g	450W + gril	10 à 12 12 à 14	9 à 11 11 à 13	Badigeonnez le poulet d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez le poulet côté bréchet vers le bas pour commencer (cuisson côté 1), puis vers le haut (cuisson côté 2) sur le plateau. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson en mode gril.
Côtelettes d'agneau (taille moyenne)	400 g (4 côte-lettes)	Mode gril seul	10 à 12	8 à 9	Badigeonnez les côtelettes d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les côtelettes en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.

Conseils pour faire griller des aliments frais

Aliments congelés	Quantité	Puiss-ance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Pavés de porc	250g (2pavés) 500g (4pavés)	Micro-ondes + gril	(300W+ Gril) 6 à 7 8 à 10	(mode gril seul) 5 à 6 7 à 8	Badigeonnez les pavés d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les pavés en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.
Poissons grillés	450g 650g	300W + gril	6 à 7 7 à 8	7 à 8 8 à 9	Badigeonnez la peau des poissons d'huile, puis ajoutez des fines herbes et des épices. Disposez les poissons côte à côte en sens inverse (la queue de l'un à côté de la tête de l'autre) sur la grille.
Pommes fruits au four	2 pommes (400g environ) 4 pommes (800g environ)	300W + gril	6 à 7 10 à 12	-	Retirez le trognon, puis garnissez l'intérieur de raisins secs et de confiture. Ajoutez des amandes effilées sur le dessus. Disposez les pommes dans un plat en verre. Posez ce dernier directement sur le plateau.

Conseils de cuisson(suite)

Astuces micro-ondes

FAIRE FONDRE DU BEURRE
Placez 50 g de beurre dans un petit récipient en verre. Mettez un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Placez 100 g de chocolat en morceaux dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
Remuez une ou deux fois pendant l'opération. Utilisez un gant isolant pour sortir le récipient du four.

FAIRE RAMOLLIR DU MIEL CRISTALLISÉ
Placez 20 g de miel cristallisé dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel soit ramolli.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE
Posez les feuilles de gélatine (10 g) à plat dans un récipient d'eau froide et laissez tremper pendant cinq minutes.
Placez les feuilles de gélatine égouttées dans un petit saladier en verre.
Faites chauffer pendant une minute à 300 W.
Remuez après l'opération.

FAIRE UN GLAÇAGE OU UN NAPPAGE (POUR GÂTEAUX)
Mélangez la préparation pour glaçage (14 g environ) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites chauffer sans recouvrir dans un récipient en verre pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 900 W jusqu'à ce que le glaçage ou le nappage soit transparent.
Remuez deux fois pendant l'opération.

FAIRE DE LA CONFITURE
Placez 600 g de fruits (des groseilles et des cassis, par exemple) dans un saladier en verre de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre à confiture et remuez.
Faites cuire 10 à 12 minutes à 900 W en recouvrant.
Remuez souvent pendant la cuisson.
Versez directement dans des pots en verre avec couvercles qui se vissent.
Mettez les couvercles, puis laissez les pots retournés pendant cinq minutes.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES
Étalez 30 g d'amandes éffilées dans une assiette en céramique de taille moyenne.
Faites dorer pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W en remuant plusieurs fois pendant l'opération.
Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez un gant isolant pour sortir l'assiette du four.

Nettoyez votre four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

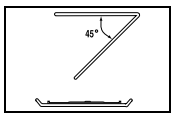
- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronné sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale (900 W).
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

✉ Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :
- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

✉ Nettoyez la cavité du four après chaque utilisation à l'aide d'une solution savonneuse douce. Pour éviter tout risque de brûlures, laissez le four refroidir avant de procéder à son nettoyage.



Pour faciliter le nettoyage de la voûte du four, faites pivoter l'élément chauffant vers le bas à un angle de 45°.

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***charnière cassée, joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :
- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

✉ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.
Raison: la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

✉ Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour utilisation commerciale.

Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèle	**CE2977N/CE2977NT**
Source d'alimentation	230 V CA, 50 Hz
Consommation Micro-ondes Gril Mode combiné	 1400 W 1300 W 2700 W
Puissance restituée en micro-ondes	100 W / 900 W 6 niveaux (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75P(31)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.) Extérieures Cavité du four	 517 x 297 x 424 mm 336 x 241 x 349 mm
Capacité	28 litres
Poids Net	 18 kg environ

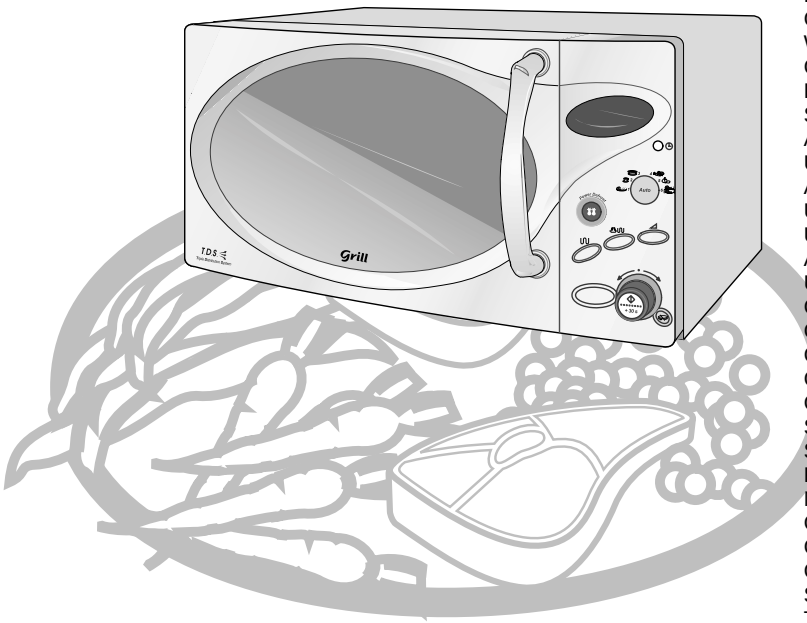
SAMSUNG ELECTRONICS

SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions and Cooking Guide

CE2977N / CE2977NT

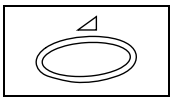


Quick Look-up Guide 2
Oven 2
Control Panel 3
Accessories 3
Using this Instruction Booklet 4
Safety Precautions 4
Installing Your Microwave Oven 5
Setting the Time 6
How a Microwave Oven Works 6
Checking that Your Oven is Operating Correctly 7
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem 7
Cooking / Reheating 8
Power Levels 8
Stopping the Cooking 8
Adjusting the Cooking Time 9
Using the Auto Reheat/Cook Feature 9
Auto Reheat / Cook Settings 9
Using the Dual Cook Feature 10
Using the Auto Power Defrost Feature 10
Auto Power Defrost Settings 11
Using the Crusty Plate (CE2977NT) 11
Crusty Plate Setting (CE2977NT) 12
Choosing the Heating Element Position 13
Choosing the Accessories 13
Grilling 13
Combining Microwaves and the Grill 14
Switching the Beeper Off 14
Safety-Locking Your Microwave Oven 14
Remembering Function 15
Manual Stop Turntable Function 15
Cookware Guide 16
Cooking Guide 17
Cleaning Your Microwave Oven 23
Storing and Repairing Your Microwave Oven ..... Back Cover
Technical Specifications ..... Back Cover

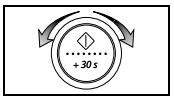
GB

Quick Look-up Guide

If you want to cook some food



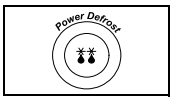
1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the ◿ button one or more times.



2. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.

3. Press the ◇ button.
   Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to auto power defrost some food



1. Place the frozen food in the oven.
   Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost**(⁂) button one or more times.

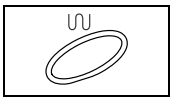
2. Select the food weight by turning the **dial knob** it is possible to set up to a maximum of 2000g.

3. Press the ◇ button.

If you want to add extra 30 seconds

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

If you want to grill some food

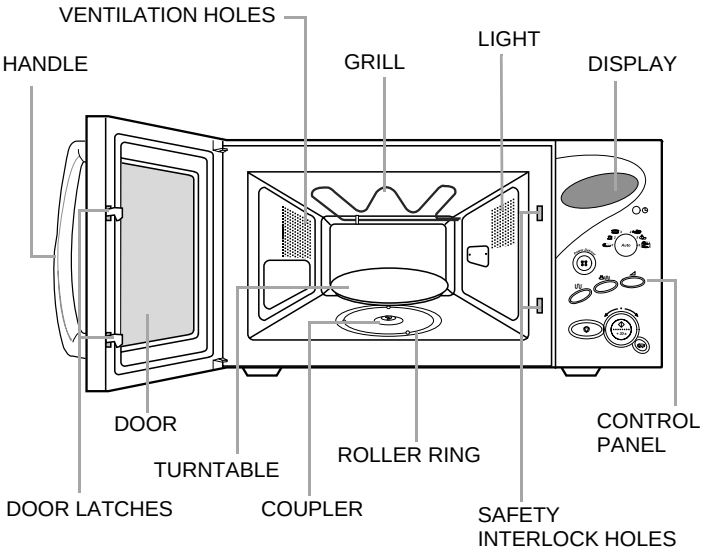


1. Press the ⎍ button.

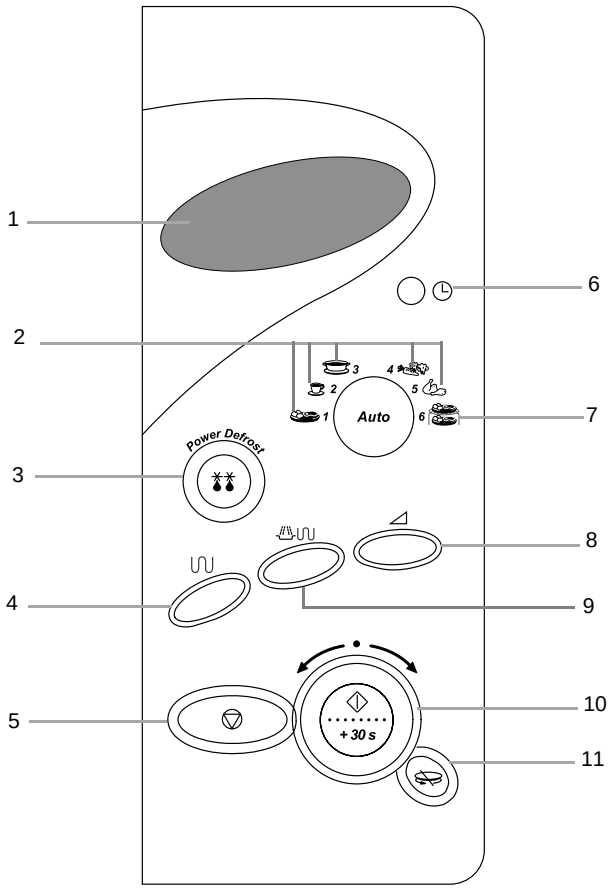
2. Select the cooking time by turning the **dial knob**.

3. Press the ◇ button.

Oven



Control Panel

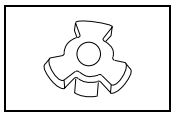


1. DISPLAY
2. AUTO REHEAT/COOK SELECTION
3. AUTO POWER DEFROST BUTTON
4. GRILL MODE SELECTION
5. STOP/CANCEL BUTTON
6. CLOCK SETTING
7. DUAL COOK SELECTION
8. MICROWAVE/ POWER LEVEL MODE SELECTION
9. COMBI MODE SELECTION
10. START BUTTON/ DIAL KNOB (cook time, weight and serving size)
11. TURNTABLE ON/OFF

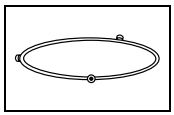
Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

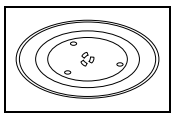
GB



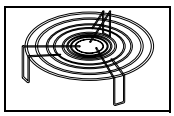
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose : The coupler rotates the turntable.



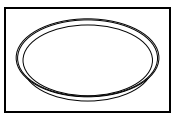
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose : The roller ring supports the turntable.



3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal rack**, to be placed on the turntable.
   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



5. **Crusty plate(CE2977NT only)**, see Page 11.
   Purpose : The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pasty and pizza dough crisp.

☞ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

GB

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Auto Power Defrosting food***
- ***Grilling food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use four different symbols.

Important **Note** **Caution** **Turn**

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

1. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
2. Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
3. Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
   (1) Door, door seals and sealing surfaces
   (2) Door hinges (broken or loose)
   (3) Power cable
4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

Important Safety Instructions.

Read Carefully and keep for future reference.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
   - Metallic containers
   - Dinnerware with gold or silver trimmings
   - Skewers, forks, etc.

   Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.
2. **DO NOT** heat:
   - Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
     Ex) Baby food jars
   - Airtight food.
     Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

   Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
   Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.
3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
   Reason: The oven walls may be damaged.
   Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty**.**
4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
   Reason**:** The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
   Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish.The dishes are therefore hot.
6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
   Reason**:** These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.
7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   - Do not store flammable materials in the oven
   - Remove wire twist ties from paper or plastic bags
   - Do not use your microwave oven to dry newspapers.
   - If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply
8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
   - ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
   - Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
   - Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if thecontainer is too hot.
   - A risk of delayed eruptive boiling exists.

Safety Precautions(continued)

- To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

  Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
- In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with a clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9. Be careful not to damage the power cable.
- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

12. You may notice a "Clicking" sound during operation(especially when the oven is in defrosting).
Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.

13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate the oven normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

CAUTION

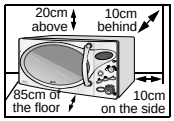
Microwave radiations

Person must not be exposed to microwave energy, which can be irradiated by magnetron or other microwave generator due to a wrong connection or use. All the in and out microwave connections. The wave guide, the flange and the joints must be safe. Don't let the generator work without a loan which absorbs the microwave energy. Never look inside an open wave gude or an aerial while the generator is working.

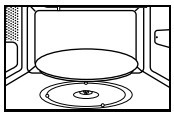
Installing Your Microwave Oven

GB

Place the oven on a flat, level surface that strong enough to safely bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above and 85 cm (33 inches) of the floor.



2. Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.

3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

❇ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

❇ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

❇ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

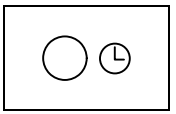
GB

Setting the Time

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

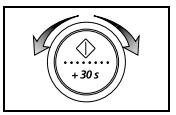
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

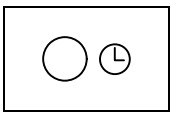


1. To display the time in the...Then press the ◷ button...

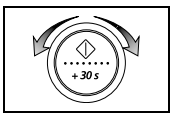
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



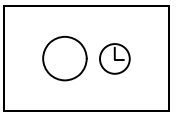
2. Turn the **dial knob** to set hour.



3. Press the ◷ button.



4. Turn the **dial knob** to set minute.



5. Press the ◷ button.
Result : The time is displayed when ever you are not using the microwave oven.

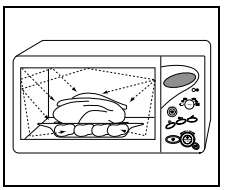
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- ***Auto Power Defrost***
- ***Auto Reheat/Cook***
- ***Cook***

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.

2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.

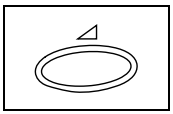
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

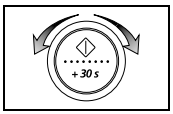
Checking that Your Oven is Operating Correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.



1. Press the ◿ button.



2. Set the time to 4-5 minutes by turning the **dial knob** as requried.

3. Press the ⏀ button.
Result : The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

✉ The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

GB

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

◆ This is normal.
- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

◆ The oven does not start when you press the ⏀ button.
- Is the door completely closed?

◆ The food is not cooked at all
- Have you set the timer correctly and/or pressed the ⏀ button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

◆ The food is either overcooked or undercooked
- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

◆ Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminium foil too close to the inside walls?

◆ The oven causes interference with radios or televisions
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

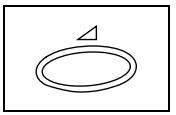
GB

Cooking / Reheating

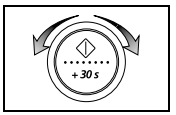
The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door



1. Press the ◿ button.
Result : The 900W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the ◿ button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by turning the **dial knob**.

3. Press the ◇ button.
Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
3) The current time is displayed again.

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(900W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Power Levels

You can choose among the power levels below.

Power Level	Output	
	MWO	**GRILL**
HIGH	900 W	
MEDIUM HIGH	600 W	
MEDIUM	450 W	
MEDIUM LOW	300 W	
DEFROST	180 W	
LOW / KEEP WARM	100 W	
GRILL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

✉ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

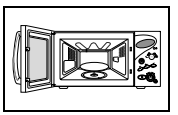
✉ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

If you want to add the cooking time by turning dial knob.

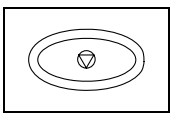
Time	Increasing Time	Time	Increasing Time
up to 1 min	5 sec. unit	10 - 20 min	1 min unit
1 - 3 min	10 sec. unit	20 - 40 min	2 min unit
3 - 10 min	30 sec. unit	40 - 99 min	5 min unit.

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.



2. To stop completely;
Press the ▽ button
Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Cancel** (▽) button again.

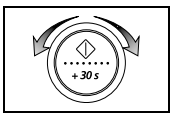
☛ You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Cancel** (▽).

Adjusting the Cooking Time

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

☛ You can only adjust the time during cooking when the Microwave, Auto Reheat/Cook, Grill and Combi modes are selected.



During the cooking to increase or decrease the cooking time of your food, turn the **dial knob** right or left.

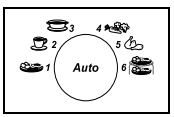
Using the Auto Reheat/Cook Feature

The Auto Reheat/Cook feature has five pre-programmed cooking time.

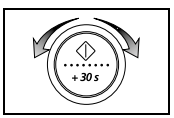
You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the number of servings by turning the dial knob.

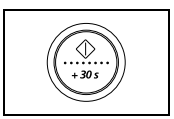
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto** button once or more times.



2. Select the size of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table.)



3. Press the ◇ button.
Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Reheat / Cook Settings

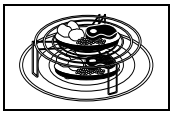
The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/ Symbol	Serving Type	Portion	Standing Time	Recommendations
1	**Ready Meal** Chilled	300-350g 400-450g 500-550g	3 mins	Put the meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for the meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and side dishes like potatoes, rice or pasta).
2	**Drinks** Coffee, milk, tea, water	150 ml(1cup) 300 ml(2cups) 450 ml(3cups) 600 ml(4cups)	1-2 mins	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir the drinks before and after standing time and be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
3	**Soup/ Sauce** Chilled	200-250ml 300-350ml 400-450ml 500-550ml 600-650ml	1-2 mins	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl and cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
4	**Fresh vegetab-les**	200-250g 300-350g 400-450g 500-550g 600-650g 700-750g	3 mins	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 200-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for 500-650 g and add 75 ml (5 tablespoons) for 700-750 g. Stir after cooking. (When cooking bigger quantities, stir once during cooking.)
5	**Chicken pieces**	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (2-3 pcs) 800-900 g (3-4 pcs)	3 mins	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them on the high rack with the skin-side down. Turn over when the oven beeps.

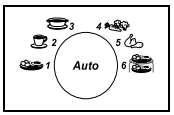
GB

Using the Dual Cook Feature

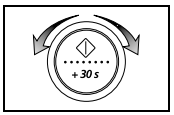
Your Samsung microwave oven can cook two different foods at the same time using the Dual Cook Feature.



1. Place two READY MEALS in the oven, one on the turntable and the other on the metal rack, which is placed on the turntable.



2. Press the **Auto** button six times.



3. Select the food weight by turning the **dial knob**.

4. Press the ◇ button.
Result : Cooking starts after about two seconds.
When it has finished
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

☛ When using Dual Cook (heating 2 levels of food), always use the rack. Always use the metal rack, which should be put on the turntable.

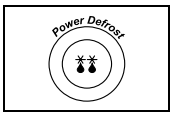
Code/ Symbol	Serving Type	Portion	Standing Time	Recommendations
6	**Ready meal** (Chilled)	2x300-350g 2x400-450g	2 mins	Put each meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for the meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and side dishes like potatoes, rice or pasta). Place one plate on the turntable and the other one the rack.

Using the Auto Power Defrost Feature

The Auto Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

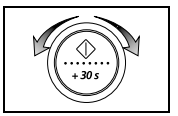
✉ Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost**(⁑⁑) button one or more times. (Refer to the table on the buttom)

Example: Press the **Power Defrost**(⁑⁑) button three times to defrost fish.



2. Select the food weight by turning the **dial knob** it is possible to set up to a maximum of 2000g

3. Press the ◇ button.
Result :
- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press ◇ button again to finish defrosting.

✉ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on Page 8 for further details.

☛ This increses the weight by 100 g if you are using metric measurement.

Auto Power Defrost Settings

Remove all kinds of packaging material before defrosting.

Place the frozen foods on a turntable.

Turn the food over when the oven beeps.

Keep the corresponding standing time after Auto Power Defrosting has finished.

Button	Food	Portion	Standing Time	Recommendation
1	Meat	200-2000g	20-60min.	Shield the edges with aluminium foil.
2	Poultry	200-2000g	20-60min.	Turn the food over when the oven beeps.
3	Fish	200-2000g	20-50min.	

✉ Select the defrosting fuction with a power level of 180W if you want to defrost food manually. For further details on Manual defrosting and defrosting time, refer to the Page 20.

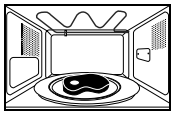
Using the Crusty Plate (CE2977NT)

GB

Your Samsung microwave oven has a crusty plate as an additional accessory.

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high tempera-ture of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).

The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



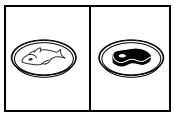
1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600W+Grill( )] by following the times and instructions in the chart.

☛ Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

❇ Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

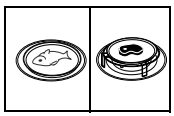
❇ Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting



3. Place the food on the crusty plate.

☛ Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.

☛ Never place the crusty plate in the oven without turntable.



4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.

5. Select the appropriate cooking time and power. Refer to the table on the next page.

✉ **How to clean the Cruty Plate**

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

✉ Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

❇ **Please Note**

The crusty plate is not dishwasher-safe.

Crusty Plate Setting (CE2977NT)

GB

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turn-table.

Preheat the crusty plate with the 600W+Grill( ) function and follow the times and instructions in the table.

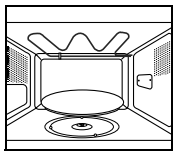
Food	Portion.	Power	Preheating Time	Cooking Time	Recommendations
Bacon	4 slices (80g) 8 Slices (160g)	600W+ Grill ( )	3min.	3-3½min. 4½ -5min.	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Grilled Tomatoes	200 g (2pcs) 400 g (4pcs)	450W+ Grill ( )	3min.	3min. 4min.	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Burger (frozen)	2 pieces (125g) 4 pieces (250g)	600W+ Grill ( )	3min.	6-6½ min 8-8½min.	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.
Baguettes (frozen)	100-150 g (1pc) 200-250 g (2pcs)	450W+ Grill ( )	5min.	5-6min. 6-7min.	Preheat crusty plate. Put one baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack.
Pizza (frozen)	300-350g 400-450g	600W+ Grill ( )	5min.	7-8min. 9-10min.	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Mini Pizza (chilled)	100-150g 200-250g	600W+ Grill ( )	5min.	3-3½min. 4-4½min.	Preheat crusty plate. Put the chilled pizza pieces in a circle on the plate. Set crusty plate on the rack.
Oven Chips (frozen)	200g 300g 400g	450W+ Grill ( )	4min.	9min. 12min. 15min.	Preheat crusty plate. Distribute oven chips on crusty plate. Put the plate on the rack. Turn over after half of cooking time.
Baked Potatoes	250g 500g	600W+ Grill ( )	4min.	4½-5min. 7-7½min.	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.
Fish Fingers (frozen)	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	600W+ Grill ( )	4min.	6-6½min. 8½-9min.	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3½ min (5 pcs) or after 5 min (10 pcs).
Chicken Nuggets (frozen)	125g 250g	600W+ Grill ( )	4min.	4½-5min. 6½-7min.	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min (125g) or 5 min (250g).

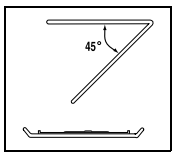
Choosing the Heating Element Position

The heating element is used when grilling. It can be placed in one of two positions:

- ***Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking***

☛ Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

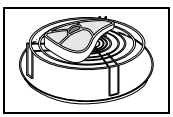




To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	◆ Pull the heating element towards you ◆ Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.	

Choosing the Accessories

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.



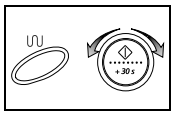
If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

✉ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on Page 16.

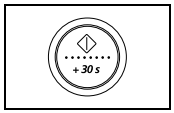
Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

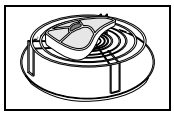
GB



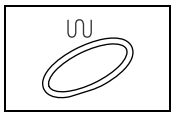
1. Preheat the grill to the required temperature, by the pressing the **Grill**(⋂⋂) button and set the preheat time by turning the **dial knob**.



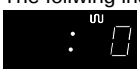
2. Press the ◇ button.



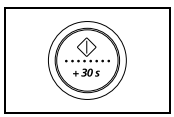
3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



4. Press the ⋂⋂ button.
Result : The follwing indications are displayed:



5. Set the Grilling time by turning the **dial knob**. The maximum grilling time is 60 minute.



6. Press the ◇ button.
Result : Grilling cooking start. When it has finished
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✉ Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

☛ Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.
Check that the heating element is in the horizontal position.

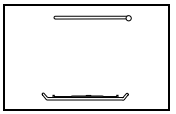
GB

Combining Microwaves and the Grill

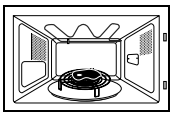
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

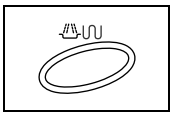
☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to Page 13 for further details.



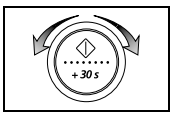
2. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable.
Close the door.



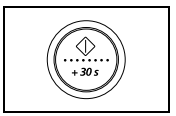
3. Press the **Combi** ( ) button.
Result : The following indications are displayed:
(microwave and grill mode)
600W (out power)

✉ Select the appropriate power level by pressing the **Combi** ( ) button again untilthe corresponding power level is displayed.

☛ You cannot set the temperature of the grill.



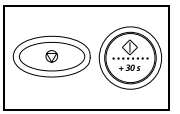
4. Set the cooking time by turning the **dial knob** as required.
The maximum cooking time is 60 minutes.



5. Press the ◇ button.
Result : Combination cooking starts. When it has finished
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

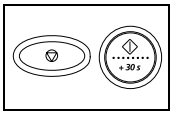
✉ The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600W.

Switching the Beeper Off



1. Press the ▽ and ◇ buttons at the same time.
Result :
- The following indication is displayed.

- The oven does not beep each time you press a button.



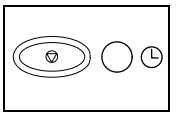
2. To switch the beeper back on, press the ▽ and ◇ buttons again at the same time.
Result :
- The following indication is displayed.

- The oven operates with the beeper on again.

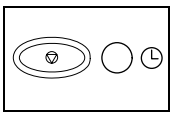
Safety-Locking Your Microwave Oven

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



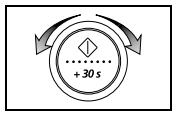
1. Press the ▽ and 🕒 buttons at the same time.
Result :
- The oven is locked (no funtions can be selected).
- The display shows "L".



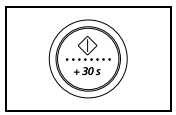
2. To unlock the oven, press the ▽ and 🕒 buttons again at the same time.
Result : The oven can be used normally.

Remembering Function

This oven remembers the last cooking mode for your convenience.



1. Set the add some cooking time by turning the **dial knob**.



2. Press the ◇ button.

✉

- When cooking is over, the end reminder signal will beep 3 times. (Chime bell per 1min). And then, cooking mode will be “RESET” and the oven will forget the last cooking mode.
- If there’s no operation after the door is opened and closed once, the cooking mode will be “RESET” after 30 seconds.
- Press the **Cancel**(▽) button and then cooking mode will be “RESET”.

Manual Stop Turntable Function

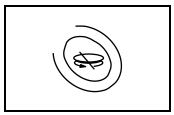
GB

The turntable on/off( ) button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only maual cooking mode).

☛ The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

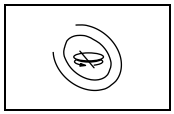
☛ **Warning** ! Never operate the turntable without food in the oven.

- Reason : This may cauce fire or damage to the unit.



1. Press the **Turntable on/off** ( ) button.

Result : Turntable on/off( ) symbol appears on the display, the turntable will not rotate.



2. To switch the turntable rotating back on, Press the **Turntable on/off** ( ) button again.

Result : Turntable on/off( ) symbol disappears on the display, the turntable will rotate.

✉ Don’t press **Turntable on/off**( ) button during cooking process.

Cookware Guide

GB

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave -Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

Cooking Guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency.
Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen veg-etables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normal-ly be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion.	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5-5½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	3½-4	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	3-3½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Cebolas	250g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	3-4 6-7	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

GB

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion.	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150g	600W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300g	600W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cook ing. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	900W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	900W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

- ***REHEATING***

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

- Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.
Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
- Always make sure that the reheated food is piping hot throughout. Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart. Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Cooking Guide(continued)

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Guide for Dual Reheating

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Soup (chilled)	2 x 250g 2 x 250g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Pour into two deep ceramic plates and cover. Put one plate directly on the turntable, other on the rack. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Chicken Curry & Rice (chilled)	2 x 350g	600W	7-8½	3	Plate two meals of each 2 chilled components on two ceramic plates dishes. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turn table, other on the rack.
Plate Meal (chilled)	2 x 350g	600W	7½-9	3	Plate two meals of 2-3 chilled components on two flat ceramic plates. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turntable, other on the rack.

GB

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem-perature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem-perature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the tempera-ture carefully.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over halfway, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250g	7- 8		
Poultry				
Chicken pieces	500g (2pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200g	32-34		
Fish				
Fish fillets/ Whole fish	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250g	6-7	5-10	Spread fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50g)	2pcs 4pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500g	7-9		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combina-tion modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flame-proof.
Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plas-tic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable.
Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 4	MW+Grill	300W+ Grill 1½-2 2½-3	Grill only 2-3 2-3	Arrange rolls in a circle with the bottom side up directly on the turntable. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes/ Garlic Bread	200-250g (1pc)	MW+Grill	450W+ Grill 3½-4	Grill only 2-3	Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400g	450 W + Grill	13-15	-	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	600 W + Grill	14-16	-	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Fish Gratin	400g	450 W + Grill	16-18	-	Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.

GB

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25g)	Grill only	3½-4½	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2½-3½	1½-2½	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200 g (2pcs) 400 g (4pcs)	300W + Grill	3½-4½ 5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300W + Grill	4-5	-	Toast the breas slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g) 4 pcs (600 g)	450W + Grill	3½-4½ 6-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250g 500g	600W + Grill.	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/ vegetables (chilled)	500g	450W + Grill.	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Pieces	450 g (2pcs) 650 g (2-3pcs) 850 g (4pcs)	300W + Grill.	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Roast Chicken	900g 1100g	450W + Grill.	10-12 12-14	9-11 11-13	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling.
Lamb Chops (medium)	400 g (4pcs)	Grill only	10-12	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack.After grilling stand for 2-3 minutes.

Grill Guide for fresh food

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Pork Steaks	250g (2pcs) 500g (4pcs)	MW+Grill	(300W+ Gril) 6-7 8-10	(Grill only) 5-6 7-8	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	450g 650g	300W + Grill.	6-7 7-8	7-8 8-9	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack
Baked Apples	2 apple (ca. 400g) 4 apples (ca. 800g)	300W + Grill.	6-7 10-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

Cooking Guide(continued)

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

GB

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

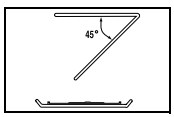
- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

☞ ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water.Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

✉ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

✉ **Clean the** microwave oven cavity right ofter each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.



When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**CE2977N/CE2977NT**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1400 W 1300 W 2700 W
Output power	100 W/900 W -6 Level (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 517 x 297 x 424 mm 336 x 241 x 349 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 18 kg approx

SAMSUNG ELECTRONICS